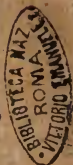
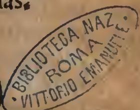

12
3 B
1

BAP. PLA
TINAE CREMONENSIS, DE HONESTA VOLVPTATE ET VALETVDINE LI BRI DECEM.

Cum indice gemino, rerum pariter ac uerborum ita locuplete, ut momento, quod uelis, inuenias.











Coloniæ ex officina Eucharij Ceruicorni,
M. D. XXXVII.

PLATINAE VITA
EX TRITEMIO.

*alias hic legit Bar vbi nos legim' Bap cui' rōnē q̄ ōrit. i fine posterioris indiciis inueniet.

BA*P. cognomento Platina, patria Cremonenſis, Apoſtolicus quondam abbreuiator, uir undecunq; doctiſſimus, philoſophus & rhetor celeberrimus, ingenio ſubtilis & uehemēs, eloquio diſertus et mulcēs, animo cōſtans & ualidus: multas à Paulo papa II. calamitates ſuſtinuit, adeo, ut bonis oībus & dignitate ſpoliatus, poſt eculei ſuſpenſionē in carcerem crudeliſſime detruſus, uſq; ad mortem ipſius Pauli detētus ſit. Qui à Sixto mox liberatus, ad imitationem Eutrandi Ticinenſis diaconi, à Berengario regē Italiæ ſimilia paſſi, Pauli mores et uitia per antipodoſim nō inſulſe notauit. Scripſit enim ad Sixtum pontificem quartum, De geſtis Romanorū pon[illegible]tificum, librum unum. De naturis rerū, lib. unū, ſeu De honeſta uoluptate & ualetudine, libros X. Epiſ[illegible] ad diuerſos, librum unum. & quædā alia. Moritur Romæ ex peſte, ſub Frederico imperatore tertio, & Sixto pontifice quarto, Anno domini M. CCCC, LXXXI. Indictione decimaquarta.

INDEX CAPITVM
IN DECEM BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBROS.

Libri I. capita sunt hæc:

Libri II. præter præfationem, capita sunt hæc:

Libri III. capita sunt hæc:

Libri VI. capita sunt hæc:

Libri viij. capita ſunt hæc:

Libri decimi capita sunt hæc:

CAPITVM INDEX.

BAP. PLATINAE IN SVOS X. DE HONESta uoluptate & ualetudine libros, ad amplissimum ac doctissimum D.B.Rouerellam, S.Clementis presbyterum Cardinalem, Præfatio.



RRABVNT, & *quidem uehementer, amplißime pater B Rouerella, qui hanc nostrã susceptionem nequã quam dignam, quæ tuo nomini asscriberetur, putârint, quòd & uoluptatis & ualetudinis titulum præ se ferat. Verum quum mihi atque omnibus eruditis spectata sit ingenij tui uis, & acumen morum, & honestißimæ uitæ cõstantia, doctrinæ ac eruditionis magnitudo, malui te uigiliarum mearum patronum ac iudicem (si quid per uerse scriptum inest) facere, quàm alium quempiam. Instabũt acriter maleuoli, sat scio, de uoluptate ad uirum optimum ac continentißimum non fuisse scribendum. Sed dicant quæso hi stoicidæ, qui elatis supercilijs non ae ui, sed de nominum uocibus tantum modo dijudicant, quid mali in se habeat considerata uoluptas. Est enim huius, ut ualetudinis, uocabulum medium. De uoluptate, quam intemperantes & libi*

dinosi ex luxu & uarietate ciborum, ex titillatione rerum uenerearum percipiunt, absit ut Platina ad uirum sanctißimũ scribat. De illa uoluptate, quæ ex continentia uictus, & earum rerum quas humana natura appetit, loquor. Neminem enim adhuc uidi adeo libidinosum & incontinentem, qui non aliqua tangeretur uoluptate, si quando à rebus plus quàm satis est cõcupitis, declinasset. Valet apud nos (ut uideo) Ciceronis autoritas: qui quidem, ut Aristoteles Platonem, Pythagorã, Zenonem, Democritum, Chrysippum, Parmenidem, Heraclitũ, sic Epicurum segetem & materiam eruditionis ac doctrinæ suæ (quocum enim tutius cõgrederetur, quàm cum mortuo Epicuro?) habuit Cicero. Valebit & apud me Senecæ, Lucretij, Lo[illegible]tij autoritas, qui Epicurum ut uirum sanctißim[illegible] atque optimum miris laudibus extollunt. Dicere autem, non decere sapientem mœrore confici, quum perturbationis dolorisque uacatio constantes efficiat uoluptates: quid mali, imò quid non boni in se habet? Ad felicitatem enim uoluptas illa quæ ex [illegible]nest[illegible] actione oritur, ut medicina ad sanitatem ægrot[illegible]tẽ hominem perducit. Quis est præterea tã stupidus, tamq; (ut isti uolunt) à sensibus ob sanctitatem & tetricam uitam alienus, qui non corpore & animo aliqua perfundatur uoluptate, si & in uictu mediocritatẽ, unde bona ualetudo: & in actione integritatem ac constantiam, unde felicitas ori-

tur, retinuerit? Non improbatur hoc nomen à Platone, nõ ab Aristotele, qui signatè admodum de rebus ipsis locuti sunt. Fecit Metrodori ac Hieronymi luxus & libido, ut Epicuri uiri optimi schola & doctrina uitio daretur. Non ergo quid uir bonus, sed quid deprauatores sectæ addidere, culpãdum erat. Desinant præterea hi rerum æstimatores, & quasi trutina quid indies ab unoquoque fit librantes, carpere: quòd de ualetudine aut ratione uictus, quam Græci diætam appellant, addendo quædam ad curandas ægrotationes præcepta, de natura rerum & obsoniorum perscripserim. Tantum enim abest, ut hoc institutum à uiro ciuili sit alienum, summorum etiam philosophorũ autoritate & præcepto, ut quẽadmodũ in prælio qui ciuẽ olim, sic qui in pace multos nunc ciues rationẽ uictus afferendo seruauerit, plures ciuicas merere uideatur. Obsonia mihi obijciẽt, ut guloso & edaci, útq; instrumẽta libidinũ & quædã quasi calcaria intẽperantibus et flagitiosis addẽti. Vtinã ipsi aut natura aut instituto, ut Platina, mediocritate & parsimonia uterentur: non uideremus hodie tot popinarios in urbe, tot ganeones, tot Gnatones, tot scurras, tot adulatores & libidinum abstrusarũ diligẽtißimos ob edacitatẽ & auaritiã conquisitores. Scripsi ego de obsonijs, Catonẽ uirũ opti

mum, Varronem omnium doctißimum, Columellam & Cæ'ium Apitium imitatus, nō quo legentes ad luxum adhortarer, quos certe inter scribendum semper à uitio deterrui. sed quo & ciuili uiro, ualetudinem ac lautitiem uictus potius quàm luxum quærenti, prodessem: & pósteris ostenderem, hanc nostram ætatem ingenia habuisse, quæ maiores, si nō æquare, imitari saltem in quouis genere dicendi auderent. Has ergo rusticatiōes meas, quas feci hac æstate in secessu Tusculano apud inclytum et amplißimum patrem Franciscum Gonzagā, non aspernabere doctißime pater, si boni plus quàm mali in se habent, siue nō ad flagitium, quod esset detestandum, sed ad ualetudinem & modestiam homines, te etiam impellente nominis tui autoritate interposita, adhortantur.

BAP. PLATINAE CREMONENSIS, DE HONESTA VOLVPTATE LIBER PRIMVS.

Deligendus locus ad habitandum. Caput I.



X quatuor elementis, unde animantia quæq;, aut mixtim, aut seorsum originem traxere, duo sunt, ex quibus & in quibus potißimum uiuit homo, terra scilicet et aër. Ab igne enim & aqua, quorum alterum supra modum frigidum & humidum est, alterum calidum & siccum, ita natura secludimur, ut habita quantum indiuidua requirunt particula quadã, diutius inter hæc uersari nequeamus. Familiariora igitur humano generi & quasi domicilia sunt terra & aër, in quibus ad ualetudinem & uoluptatẽ eligendus est locus, ne brutis hac in re inferiores esse uideamur, quæ ex regionibus salubritatẽ cum iucunditate requirũt. Deligat itaq; homo non inciuilis & ingenij particeps, tum in urbe, tum in agris pro anni tẽpore locum saluberrimũ, iucundum, amœnum, uenustum: ubi ædificet, ubi rei rusticæ operã det, ubi musis ingenio ua-

eet, ubi postremo (quod fieri perfacile à uiro castissi mo et doctissimo potest) cũ dijs ipsis loquatur. Aestate petat loca excelsa, nõ nebulosa, nõ uentosa nimiũ, sed puri, clari, temperatiq; cæli: ubi domum habeat egregie cameratam, cuius fenestræ Varronis autoritate ad orientẽ & septẽtrionẽ uergãt. Tale enim domiciliũ uenientẽ sole illustratur, & quasi repurgatum omni nocturna labe, cũ nõ admodũ calefiat, occidente eodẽ, septentrionali aura refrigeratur. Eadẽ quoque ratiõe utemur, si nobis secundũ maris littus habitare cõtigerit, quòd per æstatẽ meridiano & occiduo sole alia ratione ædificatæ domus admodum feruẽt. unde fit ut corpora diutino calore uitiata, ac nulla uoluptate adiuta, in graues et periculosos incidãt morbos. Vere aũt, hyeme, autũno, maxime ubi tẽperies fuerit, in planis collinis ac maritimis locis cõmode et salubriter habitaueris, modo procul sint à paludibus, à stagnis, à calidis ac sulfureis fontibus. Sunt etiã q scribãt fluminum auras ac maritimæ oræ, si à meridie flauerint, insalubres esse: maxime uero in grauibus locis, quod hodie quoq; ĩ Latio ac in maritimis austro expositis, frequẽtatis funeribus, cernitur. Cauẽdum est etiã ab immenso frigore, præcipue uero flante borea, unde et neruorũ cõtractiones, distensiões ac rigores, quos Græci spasmum et tetanum uocant, et tusses, distillationes, tormina, lippitudines, raucedines, ac uesicæ dolores nascuntur. Adde quòd

ut nimio calore concoctio intermittitur, somnus aufertur, resoluitur corpus, ac mens iacet: ita nimio frigore hebetantur sensus, & destitutum prope fomento naturali stupet ingenium. Optima est hyems, ut ait Celsus, quæ uento uacat. salubris æstas qua fauonij perflant, uel septentrionales magis quã subsolani. & ut uẽtus à mediterraneis regiõibus ueniẽs, salubris est, ita ferè à mari grauis. Igne itaq; eo tẽpore anni fouenda sunt mẽbra, nõ tamen diu foco inhærẽdum est, ne & corpus pigrescat, & debilitetur ingenium, & malis uaporibus, quod fieri solet, cerebrum repleatur, attractis per ignem ad caput humoribus, quos Græci catharros & rheumata, nostri fluores & distillatiões appellãt. Obeunda sunt negocia, tum urbana, tum rustica: uacãdum ingenio, si doctrina imbuti sumus, unde solida & integra uoluptas oriri solet.

De exercitatione corporis. Cap. II.

VErum qa ignauia corpus hebetat, & socordẽ uitã prosequitur ualetudo, exercitatione liberali utendũ est: qa & sanguis ocio deprauatus emendatur, & mẽbra ualidiora ac prõptiora ad id quod instat agendũ, fiunt: et stomachus motu, in quo calor inest, ad appetentiã excitatur, & mens adiuuãtibus sensibus, ad cognitionem rerum occultarum & admirabilium, celerior & acutior redditur. Sed neque hoc ante concoctionem, neque ieiuno admodum & famelico corpore faciendum est: expectanda est pri

ma concoctio, post quam nil crudum, nil inane de sto-
macho pertimescēdum est. Hominem commode exer-
cent, ambulatio, negociatio, per accliuum ascensus
ac descensus: rei non ponderosæ de loco ad locū por-
tatio, ubi domi sumus: sarritio, occatio, runcatio, in-
sitio, putatio, dum hortos & pomaria animi gratia
colimus. Exercent item, sed cōcitatius pila, tum ma-
ior, tum minor: equestres ac pedestres ludi, gladiatu-
ra, sed indecentius. Præterea certare saltu, iaculum
torquere, arcum intendere, lucta luctari, uenatione
defatigari, non alienum ab ingenuo ac ciuili uiro ui-
detur, quando pro patria, si opus fuerit, strenue sum-
pturi sunt arma. Fiēt hæc cōmodius ad ualetudinem
& subinde ad uoluptatē sub dio, cælo et in sole, q̄ sub
tecto aut in umbra. Illæ potißimū exercitationes lau-
dādæ sunt, ut ait Celsus, quarum finis plerūq; sudor
est, aut certe laßitudo quæ citra fatigationē fit. Sed
hoc maxime attendendū est, ut æqualiter oīa mēbra
secundū uires exerceātur: ne, dū uni parcimus, reli-
qua nimio labore obruantur. Vt uero ex nimio ocio,
ita ex nimia defatigatiōe periclitatur. Mediū igitur
quoddā tenendum est, ne dolorē cum uoluptate per-
mutemus.

De cœna. Cap. III.

SEdato tandem ab omni concitatione corpore,
cum uesperi edēdum sit, quo tempore nostri cœ-
nam facere dicuntur, cùm prandio maiores, & qui-
dem militantes ante meridiē uti consueuerint, cibus

que stomachus noster coquere haud grauate poßit, capiendus est. Parcius tamen edendum tum est, maxime uero biliosis, quorũ morbi humiditate nocturna urgente, cibo etiam augeri nõ sine incommodo solent. Sũpto cibo, ab omni cõmotione corporea, uehemẽti præsertim, & mẽtis agitatiõe duabus horis supersedendum est, donec saltem prima concoctio fiat.

De ioco & ludo. Capur IIII.

INterim uero iocis ac ludo minime cõcitato uacãdum, ne sensus cogitatiõe occupati concoctionem impediãt. Careat iocus (quem urbanum, facetũ, modestũ uolo) dicacitate, scurrilitate, mordacitate. Nolo mimos, nõ proteruiã, nõ dicteria, nõ cõuicia, unde ira & indignatio, ac plerũq; magna rixa oritur. Ludus sit talis, tessera, scacho, ut nostra appellatione utar, chartis uarijs imaginibus pictis. Absit inter ludendũ omnis fraus & auaritia, qua illiberalior et detestãdus fit ludus, nec ullã affert ludẽti uoluptatem, cũ timor, ira, & immẽsa habẽdi cupiditas uarijs modis ludẽtes cruciet. Si lucubrandũ est, nõ post cibum id facere, sed post concoctionem debemus. naturalis enim calor cõmotiõe & agitatiõe mẽtis à stomacho retrahitur, aut imbecillior ad coquẽdum redditur.

De somno. Capur V.

VT autem nimia exercitatio & longa uigilia uim corporis prosternunt, cõcoctionẽ impediunt, spiritus uitales debilitãt, cerebrum excitãt: sic

temperatus somnus, & q nõ ex crapula et ebrietate uenit, membra labore fessa instaurat, calorem stomacho subministrat, mentem purgat, ac deniq; totũ corpus ad honestã actionem, ex qua uirtutis habitus cõparatur, renouat. Vt hyeme cõmodior culcitra plumea est, ita lanea uel bõbycina æstate salubrior. A nimio tamen somno præcauẽdum est, unde & corpus macrescit, et sensus hebetantur, & stomachus fluore tentatur, & caput ac cerebrum grauatur & obtunditur. Ad somnũ nox mortales inuitat, quòd trãquilla, quòd obscura, quòd frigida et humida est. Hunc cimices plerunq; interturbãt, quos hac ratiõe facilime tolles: Cucumerẽ anguinum cõdito in aquã, eãq; in lectică, et quò uoles infundito. Vel fel bubulũ cum aceto mixtum superfundito, nulli nascentur. Fugabitur item ex cubiculo pulex, si aquam ex coriãdro circunquaq; fundes. Meridiari enim, hoc est, meridie dormire, nisi sedendo tãtisper dum fumi aliquãtulum euaporent, insalubre est et pestiferũ. Caput enim debilitatur, distillationes augentur, pituita crescit, calor naturalis corrumpitur, segne omnino, desidiosum, marcidum ac languidum corpus efficitur.

Qua ratione cubandum sit Cap. VI.

IN faciẽ dormiat cui stomachus imbecillis est. Id enim cõcoctiõem adiuuat, nec patitur pituitã concrescere, calorem naturalem augendo, quo noxij humores excoquũtur. Dormire item primo somno in

latus dextrum, dein in sinistrũ perutile est. Supinus ne dormiat qui sanæ mentis est: inde enim pleriq; & graues oriuntur morbi, cum & cerebrum & neruos & renes fluidus humor inficiat, tali accubitu proprio meatu auersus. Dormire capite et humeris elatis, mire ad ualetudinem facit. Noctu uitanda est luna, præcipue cum dormitur: q̃a frigidos humores mouet, & rheumatismum plurifariam generat, maxime uero si radij lunares, quorum qualitas frigida est & humida, in caput dormientis deciderint.

De concubitu. Caput VII.

Concubitus quem Hippocrates medicorũ princeps, diuina uir sciẽtia, ait partẽ esse quãdam comitialis morbi, neq; nimis est cõcupiscendus, neq; omnino posthabendus: cum ad generationem faciat, qua animãtium species cõseruãtur. Rarus (ut ait Celsus) corpus excitat, frequens soluit frequentẽ dixit nũ nũero, sed ratiõe ætatis & corporis. Is enim coitus nõ inutilis est, & ad uoluptatẽ facit, quẽ nullus languor & dolor sequitur. Peior est æstate & autumno, tolerabilior hyeme & uere. noctu tutior q̃ interdiu, si nõ hunc cum uigilia labor statim sequitur.

Quid sit agendum ubi cubitu surrexeris. Caput VIII.

Si bene cõcoxit, experrectus mane tutò surgit: si minus, quiescere in strato debet et redormire, si mane ante tẽpus surgendi necessitas fuit, eò quiescat

deinde,neq; exercitationi se,aut negocio credat. Vt uespertinū,ita matutinū frigus ei fugiendū est, q̄ ex capite & stomacho laborat. Vbi qs surrexerit,paululū intermittere debet,deinde capillum sursum uorsum pectere,excreādo cōtinuo id pituitæ quod noctu cōcepit. Lauare itē pedes & caput ante cibū nō inutile bene ualēti erit,purgamēta corporis, quæ ad extrema expelluntur bene detergēdo. Fouere os multa aqua æstate præcipue,nō erit insalubre: hyeme uero tēperatius id agēdū est,ne nerui ac sensus rigore lædātur & obstupescāt. Mouere aluū si cōstrictior est, eandēq; sistere, si profluuio laborat, medicorū proprium est. Quare ab ijs de hac atq; item de cæteris medicamentis, quæ ad curandam ualetudinem pertinent,ratio petatur. A me enim tātummodo capita ponentur,cum in rerum proprietatē incidero, quia de uoluptate loqui satius duximus: quæ magna & solida cōparabitur, si à noxijs cauentes,quæ secundū naturā sunt,prudenter ac modeste amplectemur.

De exercitatiōe post somnū. Cap. IX.

QVi bene cōcoxit,ut ait Celsus, ampliorē: qui male,remißiorē exercitationē faciat. sed multum refert,sit ne quis urbanus an rusticus, miles an studio literarū remollitus. Exercitatiōes enim ex genere naturarū & studiorū sumēdæ sunt. Venatione rusticus ac miles utatur,quòd similitudinē quādam cū militari solertia habeat, quodq; rusticis ferè co-

rũ opera euertendo ac prædãdo hostiũ loco habeantur. Gaudet aucupio ciuis, nec uenationem aspernatur. At q ocio et musis delectatur, clare legat, post lectionẽ multũ ambulet, nõ sub tecto, sed ĩ sole, si caput patitur. Gestetur more maiorũ, equitet, hortos et pomaria inuisat, riuos deducat, surculos ponat, insitionẽ faciat, herbas aromaticas plãtet, rũcet, sarriat, uisco & bubone aues capiat, apum aluearia curet, auiculas canoras enutriat, piscinas habeat unde piscari non incõmode poßit, in foro ambulet, negocia transigat, de republica loquatur: si opus fuerit, et disserat. Inde domum si bis in die comedere assueuit, reuertatur. Inediam non ferat, quæ stomachũ pituita replet. Hanc tamẽ facilius sustinent mediæ ætates, minus iuuenes, minime pueri & senectute confecti, ratione uirium. Cauẽdum est item ne ante famem comedamus, ne quod assumimus ad robur & uim corporis, id totum in uirus & perniciẽ uertatur, quod certe à crudo & repleto stomacho fieri consueuit.

Quid obseruandum in uita ad uoluptatem. Caput X.

SCribere de obsonijs & pulmẽtis nostrorũ tẽporum, & quibus maxime aula Romana uescitur, deinceps institui, si prius pauca attigero quæ ad ualetudinẽ & uoluptatẽ hominis faciũt. Non enim oẽs cibi omnibus conferunt. Sed ut uaria sunt alimenta, uariæ hominum ex humoribus appetẽtiæ, uarij quo

q; gustus, sic uarij debent esse cibi, ut quod cõuenit, quod sapit, quod nutrit, unicuiq; tribuatur. Nemo enim, me autore, quod fastidio afficit, quod nocet, quod cruciat, quod interficit comedet. Pẽsitabit q'sq; q̃d genio suo cõueniat, & id cibi eiusq; generis assu met, quod enutrire corpus sine molestia poßit. Memi nerit unusquisq; dicti illius Socratici, edendũ esse ut uiuamus, non propterea uiuere ut edamus. Corpus hoc quo sustinemur oẽs & uiuimus, ex quatuor hu moribus cõstat. Habet enim in se sanguinẽ, biliẽ rube am, quã & cholerã dicimus, atrã bilem, quã eandem melancholiã appellabimus: habet etiã phlegma, quae & pituita latine dicetur. Sanguinis sedes hepar est, siue iecur mâlis appellare. In praecordijs praesidet bi lis rubea, at in sinistro latere, maxime uero in felle domicilium habet atra bilis. Pituita caput & stoma chũ uexat, inde quoq; in uesicam & renes cum perni cie hominis descendit. Sanguis calidus & humectus ueri cõparatur, cholera sicca et calida aestati, melan cholia sicca & frigida autũno, phlegma frigidum & humidũ hyemi. Eadem quoq; proportione his hu moribus cũ elementis, q & temporibus crescunt, au getur sanguis ab octauo idus Februarij usq; ad octa uum Idus Maij. hãc ob rem bonis cibis & tempera- tis utendum est. Demendum tamen aliq̃d de cibo est, addendumq; potioni. bibere tum dilutius conuenit, utendum carne & oleribus, trãseundum paululum

ad assa ab elixis. Venus eo tempore anni tutißima est. Surgit cholera ab VIII. Idus Maij usque ad octauum idus Augusti. Vtendum tum frigidis & humidis est, laborãdum parcius. carne assa, ut sæpius, ante cibum, sic exigua utendum est. Sit potio quàm dilutißima, ut & sitim tollat, nec corpus incendat, uenere tamen omnino abstinendum. Dominatur melancholia ab octauo idus Augusti usque ad octauũ idus Nouembris. Acidis tum atq; acribus utẽdum, ac minus elaborandum. Ab octauo idus Nouẽbris usq; ad octauũ idus Februarij phlegma, siue pituitã mauis appellare, ui get esse plus tum maxime cõuenit. Minus, sed meracius bibere, pane plus solito uti, carne potius elixa quã assa, oleribus modice. Eo tempore anni calidis oĩbus (habita tamen corporum nostrorum ratiõe) utendum est. Venus tum nõ æque perniciosa. Hæc q diligenter obseruabit, nõ me, sed natura admonente, qd prosit, qd cõtrà, toto anno facilime deprehendens, incolumi sospitate uitã cum uoluptate trãsigens, nulla indigebit medicorum opera & industria. Vnum tamen oẽs admonuerimus, ne nimia edendi cupiditate cibum (ut pleriq; solent) minus dentibus cõtusum deglutiãt. Laborat tum stomachus in decoctiõe, & crudum cum præcordiorum dolore ructat. Molliat igitur & terat diligenter quantum coquere potest. hac enim ratione in digerẽdo quæ tunsa sunt, mirum in modum stomachus iuuatur.

De coquo. Caput XI.

Coquum habeat arte & longa experientia doctum, patientē laboris, & qui laudari in ea re maxime cupiat. Careat is omni squalore & spurcitia, cognoscat apposite carniū, pisciū, olerū uim atq; naturā, ut qd assum, qd elixū, qd frictū fieri debeat, deprehendat. Calleat gustu decernere, quæ salita nimis, & quæ fatua sunt, Nouocomensi nostra ætate coquorū principi, & à quo obsoniorū cōficiēdorum rationē accepi, sit omnino, si fieri potest, persimilis. Nō sit gulosus & edax, ut Marisius Gallus, ne quod dominū edere oportet, ipse intercipiat & deuoret.

De paranda mensa. Caput XII.

PRo tēpore anni parādā est mensa, hyeme locis clausis & calidis, æstate frigidis & apertis. Vere in triclinium & mensam sternūtur flores, hyeme fiat suffumigatio odoramentorū. Aestate sternatur pauimentum frondibus odoriferarum arborum, uitis ac salicis, quæ conclaue recreent. Autumno uuæ maturæ, pira, poma, à laquearibus pendeant. Albæ sint mappæ, cādida mantilia: ne si secus fuerint, fastidiū generent, & auiditatem edendi tollant. Cultros tergat seruus, eorūq; aciē prolixet, ne in mora sint cōuiuæ ob ferri hebetudinē: parata sint reliqua uasa tersa, nitida, siue illa fictilia sint, siue argentea. Hæc enim lautities etiā residentem appetentiam excitat.

De sale. Caput XIII.

SAlem requirit mensa, ne insulsa uideantur obsonia. unde fatuos hoïes dicimus stolidos & insipidos, quòd nil salis (hoc est, ingenij) habeãt. à Graeco uocabulo ἅλας uenit, uersa dasia in s. Salis uis adeo ignea est, ut quae attingit corpora, astringat, siccet, alliget. Mortua si salitura tẽpore fiat, optime conseruantur, ut de pernis & alijs salsamẽtis licet cernere. Contra morbos quosdam plurimũ ualet, cum adurat, repurget, extenuet, dissoluat, stomacho tamen inutilis, praeterq̃ ad excitandam auiditatem. Eius immoderatus usus hepati, sanguini, oculis admodũ nocet. Hulceribus quibusdam et morsibus uenenosis illitus prodest. Sal quo usurus in mensa es, sit albus & mundus, ut Volateranus in Hetruria.

De pane. Caput XIIII.

INter fruges ad usum hominum inuẽtas, frumentum utilissimum est, cuius species secundũ Celsum habẽtur, alica, oriza, ptisana, amylum, triticum, siligo, far, quod adoreũ ueteres appellauere: unde adorare dictũ, q̃ libis adoreis sacra dijs exhiberẽtur. Tritico nil est fertilius & suauius, uel quod magis alat, maxime si collinum & non cãpestre fuerit. Hordeum frugum omnium nobilissimum habetur, quòd in sicca & soluta terra seri uelit, quòd cito maturescat, & ob gracilitatem calami ante omnia frumẽta succidatur. Ex hoc polenta & aqua mulsa aegrotantium causa cõmodius fiet q̃ panis. Siliginem Aphrica

nã, cuius panem ueteres laudabant, nequaq̃ similem huic crediderim, quã nostra ætas uescitur, cum nullum genus panificij hoc sit insuauius, & quod auiditatẽ edẽdi minus utiliter cõprimat. Qui igitur pistoritiã exercet, farinã à farre dictam, ex tritico bene molitã sumat. ab ea deniq; cribro farinaceo pertenui surfures & pollinem secernat, quã qdem in mensam panificiã circũquaq; à lateribus clausam imposita aqua calida, & qdem salsa, ut Ferrariẽses in Italia solẽt. Si in locis humectis habitas, inditaq; ex fermento offa, bene adiuuãtibus socijs usq; ad eã craßitudinem subigat, qua nõ incõmode panis confici potest. Caueat pistor ne plus minúsue fermenti quàm decet imponat: ex illo enim acorẽ panis concipit, ex hoc grauior fit in concoctione, & insalubrior, cum aluum astringat. Panis in clibano bene coctus, & non eiusdem diei, neque ex tritico apprime nouo commode nutrit, etsi tarde concoquitur.

De placentis. Caput XV.

SVbigat idem pistor tantum farinæ ex aqua calida, quãtum ad faciendã placentã sat est: et subactæ indat fœniculi semen ac laridum tessellatim cõcisum, aut butyrum, uel oleum, seorsum tamen: ac rursum tã diu subigat, quoad omnia in unam redegeris massam: premat deinde manibus in orbicularem formam, ac clibano inferat unà cum pane, uel in foculari subtexto cinere & carbonibus coquat. Fit &

aliud genus placentæ sine larido, adhibito sale, oleo & fœniculo, quod sub cinere & carbonibus coquitur. Omitto placentas oblõgas, quæ ex pane fermentato & nondum cocto fiunt, cum nullam habeant uoluptatem. Sunt item q ficedulas & auiculas paruas, quiq; caseum recentem & pinguem seorsum ab auiculis pani includant, ut simul in furno coquantur.

Quid sit edendum primo. Cap. XVI.

OBseruandus est ordo in assumendis cibis, cum omnia quæ aluum mouent, quæq; lenis ac parui sint alimenti, ut poma ferè & pira quædam, tutius ac suauius prima mensa comedantur. Addo etiam lactucas, & quicquid crudum uel coctum, ex aceto & oleo assumitur. Oua præterea, sorbilia præsertim ac tragemata quædam, quæ nos bellaria dicimus, ex aromatibus & nucleis pineis, aut melle, aut saccaro condita, conuiuis percommode apponuntur.

De cerasis. Caput XVII.

EX pomiferis arboribus apud nos cerasa, siue ut Seruio placet, cerasia libet appellare, primo maturescunt. Primũ itaq; edenda apponantur. Hãc ob rẽ L. Lucullus post uictoriã Mithridaticã, urbis anno sexcentesimo octogesimo, in Italiã uexit: cuius tanta fuit hubertas, ut ad oceanũ in Britanniã usq; peruenerit. Cerasiorum quædam sunt acida, quædã austera, & quædam dulcia. Austera uentrẽ constringunt, stomachum exasperant. Acida pituitam

incidunt, flauam bilem reprimunt, sitim extinguunt, & desiderium edendi inducunt. Dulcia stomacho aduersa, lumbricos & putridos humores in uētre generant. Deuorata mane, dum recentia sunt cum suis nucleis, urinam & uentrem mouent.

De prunis. Caput XVIII.

INgens est (ut ait Plinius) prunorum turba. A coloribus quædam sumpsere nomina, ut alba & nigra. A similitudine alia, ut hordearia, quòd colorē hordeaceum sint cōsecuta. A uilitate alia sunt asinaria cognominata. Ab externa gente, quædā etiā armeniaca dicta, quæ odore peculiari laudantur. Damascena oblōga & nigra, à ciuitate Syriæ Damasco nomē ducentia, cæteris præstantiora & salubriora sunt. Nulla arbor per adoptionē (hoc est, insitionē) facilius in familias aliarū arborū transit. Miratur Plinius de pruno nullā à Catone mentionē fieri, cū pruna syluestria ubiq; nascerētur. Vsus prunorum ante cibum (si moderatus est) aluum citam facit, bilem lenit, uoluptatem sitienti affert. Pruna ac mala omnia, ut cerasa, pira, & reliqua, lecta cū peciolis, et in melle posita ita ne se contingant, diu seruabis.

De moris. Caput XIX.

MOrus satiua tardißime senescit. In Aegypto & Cypro abūdātißimi succi fructus producit, quorū trinus color est. Primo albescunt, deinde rubescūt, postremo nigerrima fiunt, quasi Thysbes

puellæ ægyptiacæ cruore respersa. Matura mora q̃- uis ad humiditatem & caliditatem tendunt, parum tamen alunt, stomacho aduersantur, quia in eo faci lime putrescunt. Verũ q̃a aluũ citã faciũt, prima mẽ sa comedenda sunt. nã & urinã mouent: & in aqua frigida humectata, sitim extinguunt. Sunt & mora ex rubis nascentia, quibus utuntur in pigmẽtis medi ci. Vt mora recẽtia diu durẽt, hoc modo facies: Suc cum ex moris exprimito, miscetoq́; cum sapa, et in ui treo uase cum moris mittito, uiridiaq́; diu seruabis.

De peponibus. Cap. XX.

PEpones à malopeponibus differre uidentur, cũ hi ferè rotundi & costati sint, illi oblõgi quasi mala citrea. Verum nõ adeo differunt, cum à peponi bus malopepones factos asserat Plinius. A pediculo maturi spõte discedunt, quamuis nõ pẽdent. Gratus est certe peponis usus, uerum difficilime ob eius fri- giditatem cõmixtam humiditati coquitur. Pepon ta- men detracta cute, & abiecto semine esui datus, sto- machi cõpescit ardores, aluum leniter mollit. Repur gato stomacho, edendus est, quia facilime in eos hu- mores cõuertitur, & cõcoctiõem retardat, quos præ dominari in cibi receptaculo cõpererit. Hĩc ob rem nobis à maioribus imperatum est, ut pepones ieiuni comedamus, supersedeamusq́; à reliquo cibo, donec in fundo semicocti resederint. Eius usus, etsi neruis obest, eos humectando, urinã tamen prouocat, re nes

ac uesicam purgat adiecto semine. Sunt qui dicant peponum malitiam potu oxysaccari aut oxymellis sedari ac comprimi. Alij aquam (ut Auicenna) præponunt, alij uinum. Sentiam ego cum natura, quæ post esum peponis, uinũ & quidem optimum appetit. Quod quasi quoddam antidotum est contra peponis frigiditatem & rigorem. Hoc autem fructu Albinus imperator adeo delectatus est, ut et centum persica Campana, & decem pepones Hostienses, una cœna comederit.

De cucumeribus. Cap. XXI.

Cucumeris uis & natura prius fuerat explicanda, cum asserat Plinius, cucumeres magnitudine excedentes, pepones uocari. decepit me (ingenue erratũ fateor) uoluptas, quæ ex esu peponis capitur. Nunc enim nõ cucumeribus solum, sed cuiuis edulio anteposuerim semper. Cucumerum tria sunt genera. maior liuidus est & minus nocens: nam & aluũ soluit, & sua frigiditate stomacho, æstate præsertim, uidetur accommodatus. Folia eius ex uino trita, uulneribus medentur quæ caninus morsus impreßit. Eius semen ex uino dulci datum, uesicæ laboranti subuenit. Citrinus, quem nostra ætate à colore citrullum uocant, frigidos & noxios generat humores, unde febres autumnales oriuntur, quòd diutius quàm oporteat, in stomacho morentur. Huius semen tritũ & potui datum, febricitantes iuuat,

dum sitim extinguit. Anguineus, omnium nocentissimus est. unde & recte ab angue nomē accepit, cuius uim Columella his carminibus explicat:

Liuidus at cucumis, grauida qui nascitur aluo,
Hirtus, & ut coluber, nodoso gramine tectus,
Ventre cubat flexo, semper collectus in orbem,
Noxius exacuit morbos æstatis iniquæ.

Duo illa superiora genera, ablata cute, erutoq; semine, tessellatim cōcisa, ex sale et oleo et aceto condiuntur. Sunt q ad reprimendā frigiditatē aromata cōcisis inspargant. Anguineū Hetrusci, qui maxime pomis & oleribus delectātur, abrasa cute et lanugine, cū sale tantū deuorāt. Cucumeres Tiberius princeps adeo auide cōcupiuit, ut nonnulla arte, alieno etiā tempore eos quæsierit. Hos teneros adhuc, menstruosa mulier primo tactu necat. tāta est eius morbi uis.

De chrysomalis. Cap. XXII.

Chrysomala ego illa esse crediderim, quæ Vergilius aurea mala uocat, etsi Theocriti carmen, unde Maro suum transtulit, nō idem sonet. inter cotonea hoc quoque à Plinio numeratur. Quod autē aureum magis appellē quàm hoc, haud satis scio. Sunt qui hæc inter persica cēsenda putēt, moti credo colore. Facit aūt sapor et uis, ne uerum id esse credā. Primamensa sumpta, præcipue neapolitana, quæ in precio sunt, cum aneso & passulis, uel ex uino meraco aut defæcato melle, stomacho minus

nocent. Post cibum uero ad putrefactionẽ cito uergens, humores generat pituitosos.

De ficis. Cap. XXIII.

Ficus sola ex omnibus arboribus non floret, lacte fructum producit. Huius uaria sunt genera. Est ficus alba ex felicibus: contrà, nigra ex infelicibus arboribus. Felices arbores putãtur eẽ, quercus, esculus, ilex, suber, fagus, corylus, sorbus, pirus, málus, uitis, prunus, cornus, lotus. Est & chia, à loco: & cottona, à ciuitate Syriæ nomen sumens: et africana, à prouincia dicta, unde nomẽ accepit. Hãc ego illam esse arbitror, cuius pomum Cato tertium punicum bellum quærens, in senatum anxius detulit: interrogansq; patres conscriptos, & eos maxime, qui Carthaginem uirtutis Romanæ materiã, nequaquam delendam censebant: Quàm diu, inquit, pomũ hoc ex propria arbore demptũ putatis? cũ inter oẽs recens esse constaret. Atqui tertium ante diem scitote Carthagine decerptum esse. tam prope nos habemus hostem. Statimq; sumptum tertium punicũ bellum, quo Carthago Romani imperij quondam æmula, deleta est. Sunt item quæ ab inuentoribus sumpsere nomina, ut liuiana, calphurniana, põpeiana. Sunt præterea serotiæ, præcoces, biferæ, duricoriæ, quòd tarde, quòd citius coquãtur, quòd bis in anno ficos producant, quòd corio duro obuoluantur. Est et numidica, & marisca, & carica. Grossuli secundũ Ma

erobium appellantur fici, quæ non maturescunt. Albinus enim de Bruto loquens: Grossulos, inquit, ex melle edebat tanq̃ stultus. Fici recentes cũ ad caliditatem & humiditatem tendant, maturæ præsertim, non adeo nocent, licet omnes fructus malos generẽt humores. Epilepticis enim siccæ conferunt: pulmonem, pectus ac guttur catharro exasperatũ leniunt: oppilationes hepatis & splenis aperiunt, humores grossos è renibus & uesica eijciunt, corruptum sanguinem ad cutem pellunt. creber tamen eorum usus, pediculos generat. Fici præcoquæ perniciosa humiditate abundant, et ob hanc rem desiccari nullo modo possunt. Hunc enim fructum biferæ, quasi fæcem naturæ suæ efferunt, quo maxime delectatus est Augustus. Magnus Pompeius, Mithridate deuicto, in scrinio eius inuenit ipsius manu scriptam compositionem, qua ille præsumpta, aduersus omnia ueneficia in totum diem tutum se incolumemq; præstabat: in qua iuglans una, fici duæ, siccæ potißimum, rutæ folia uiginti, salis granum, in unum contunduntur & deuorantur à ieiuno. Est & caprificus, ex syluestri genere ficus, nunquam maturescens. Fici cum peciolis, quantum fieri poterit, longis & illæsis, recentes in melle diu seruabuntur.



BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER SECVNDVS.

Præfatio.

QVI de agricultura scripsere, arborem à frutice ita differre dixerunt, ut frutex ab herba. Est enim frutex, qui ad iustã arboris magnitudinem non assurgit, et statura multis herbis persimilis, sed non demoritur, neq; arescit. ut herba perẽnis est. inde fruticari dicimus, nasci ex frutice. Fructus præterea quadrifariã diuisere, acina dicentes, uuã, grana ederæ, grana sambuci, grana ebuli, grana mali pudici. additur etiam morũ, & qcq̃d his simile. Inter baccas uero, fructus lauri, oliuæ, corni, loti, quã fabã syriacã uocant, myrti, lentisci, similiumq; Plinius cæteriq; numerabant: inter nuces, omne quod foris duro tegitur cortice, et intus habeat quod esui ẽ. Postremo, ea oĩa uel mala esse dicebant, quæ foris quod esui est habeant, dura intus includant. Ob hãc distinctionẽ affirmant quidam, persicum inter mala numerandum.

De malis. Caput I.

DE malis igitur dicendum nunc est, et maxime de his quæ ante cibum comeduntur. Austera & stiptica post epulas tutius assumuntur. Sunt aũt malorum genera plura, de quibus suo loco dicetur. Dulcia & cito maturescentia, qualia sunt orbicula-

ta,præcocia, melimela, quæ omnia ferè stomachum & aluum soluunt,prima mensa sunt comedenda. Dioscorides, quod ad æstiua mala pertinet, hoc sensit: Ea credidit pituitam nutrire,fellis ardores excitare,inflammationes mouere,neruosis partibus minime conuenire.Galenus uero nõ omnia reijcienda pronunciat, sed ea tantum, quæ aut aquei saporis sunt, aut asperi atq; acidi.Dulcia autem & matura,queq; hyeme custodita suauiter fragrant, inflammatiõem tollunt,stomacho nauseanti succurrunt,& appetentiam inducunt. Mala autem frigida esse & humida, ex eo maxime deprehenditur,quòd succus ex his expressus,facile transit in acorẽ.Hanc ob rẽm quidam cẽsuere,huiusmodi fructus bono stomacho ante mensam non nocere, cum uentrem humectent, & præcordia refrigerent.

De piris. Caput II.

PIrorum naturã Dioscorides stipticã tradit,& ideo contrita & apposita,impetus omnes incurrentium humorum auertunt,sanguinem ex naribus & uulneribus fluentem sistunt. Ex his quædam sunt dulcia,quædam austera,quædã acida. Dulcia cũ sint aquatici & soluti saporis,cumq; inter frigidum & calidum cõsistant,utpote parua illa & ocyßima,quæ Plinius superba innuit appellari, ante cibum danda sunt.Hæc nos uernacula lingua,moscatina ab odore uocamus.Dentur itẽ alia,si qua sunt his similia.Sti-

ptica uero & acida, quorũ magna turba est, secundæ mensæ reseruentur: quia ante cibũ sumpta, astringunt, quod ualetudini cõtrarium est. Annotatum est etiam, pira præter alia poma corpus nutrire. Piro magna certe inest uis, nec in fructu solum, uerumetiam in radicibus & folijs. Cum fungis ac boletis incõcta, uenenum si quod inest tollunt. Decocta folia uulneribus medentur. Semen autem pirorum cum melle tritum, ac ieiunis traditum, dolorem iecoris submouet. Condiuntur autem pira totidẽ modis, quot uuæ, mala, pruna, persica, cytonea. Poma itẽ omnia percommode seruantur, si pomaria in tabulatis posita, fenestras ab austro ad septentrionem uergentes habuerint. Substerni stramentis ac paleis debent, ne humore nimio, qui ex contactu oritur, frigescant.

De uua. Caput III.

QVi uuam quasi uuidam ex abundantia humoris etymologia notauere, recte mihi fecisse uidentur, cũ maximus inde perfluat humor, quod mustũ primo, mox defæcatũ uinũ appellatur. Vuam ex arbore nasci non ausim dicere, cum non plane sit arbor: eandem quoq; fruticem dicere, iniuria esset. Teneat igitur tanquam res præclara medium quoddam, nec etiam (ut quibusdam placet) acinis patiatur asscribi, ut grana hederæ, & grana sambuci: his enim omnino dißimilis esset, si uinaceis careret: quod fieri perfacile poterit, si Columellam imitatus, malle

olũ findes, ita ne gẽmæ lædãtur, medullamq; omnem crades: tum demum in se compositum colligabis, ita tamen, ne gemmas alliges. in terram deinde stercoratam depones, & rigabis. Adulta uitis, uuas tibi sine uinaceis præstabit. Vuarum genera multa sunt. Aminea à regiõe. Aminei enim fuere, ubi olim Falernum, Appiana ab Appio. Bumasta à similitudine mammæ bubulæ. Mareotis, præcox, nomentana, præcia, psytia, lagea, quæ & leporaria dici potest. Sunt & alia plura, quæ enumerare longum esset. Vuarum maturescentium uehementiores nigræ, ideoq; uinum ex his minus iucũdum. suauiores albæ, unde uinum gratum fit. Inter oẽs autores cõuenit, ficos & uuas bene maturas, cæteris fructibus qui crudi eduntur, minus insalubres esse: & sumpta prima mensa, ferè non nocere. Vua siquidem matura, & quæ decerpta diu, aut saltẽ dies quatuor pependerit, & suauius & dulcius editur: obesa enim refrigerat, neq; fastidiũ mouet. Recens autem deuorata, stomachum, spiritum, aluum inflatione perturbat: capiti nocet, lethargum facit. Non sunt uinacea, dum comeduntur, dentibus conterenda: quia & difficilius coquuntur, & deterius nutriunt. In uino dulci (ut fieri solet) conditæ uuæ, caput tentant. Pensilibus proximæ hæbẽtur, quæ in palea seruantur. Sunt qui eas in aceruo uinaceorum conseruent. uerum comesæ, caput & stomachum infestant. Sistunt tamen aluum, ac sanguinem excrean

tibus utilißimæ sunt. Virides itē hoc modo seruabis: Vuas de uite illæsas accipies, & aquam fluuialem ad tertias decoques, quam & unà cum uua in uasculum mittes bene gypsatum, ne exhalet. In locū frigidum, ubi sol accessum habere nō poßit, uuas repones: & quādo uolueris, uirides inuenies: ipsam uero aquam si uoles, pro hydromelle ægroto dabis. In ollis seruatæ, ac esui sumptæ, stomacho auiditatem excitant. Extat & labrusca, quam græci ἄμπελον ἀγρίαν uocāt, cuius acina desiccata, ad medelam seruātur. Passum optimum sic fieri Columella præcepit: Vuam præcocem bene maturā legere, acina acida aut uitiosa reijcere: quæ bona sunt, in tabulatū quoddā extendere, uinoq; inspargere. seruata, usui multis in rebus esse cōsueuit. Passulæ uino lotæ, & præcipue quæ sine uinaceis sunt, ut corinthiæ & narnienses, ante & post cibum sumptæ, stomacho atq; hepati opitulātur. Ex uua concocta in aheno, sapa fit: ex puro & expresso musto in defrutarijs uasis, defrutum. Mustū enim decoctum, defrutum uocatur. unde & defrutare, mustum coquere dicimus. Sapa tamē defruti uice nonnunquam utimur in comedendis pomis ac piris.

De malis punicis. Caput IIII.

SVnt & mala quædam, quibus & ante cibum & in cibo, maxime uero cū aßis et frictis carnibus utimur. Ex his est malogranatū, quod & punicum uocatur, cuius multa sunt genera, quæ enumerare

superuacaneum nunc esset. Sufficiat tamē de eorum qualitatibus dicere. Malo punico uim stipticā inesse, oēs ferè medici una opiniōe cōsentiunt. Quadrifari am tamen diuidi posse uidentur. Dulcia enim cōtinere aliqd caloris, natura ipsa arguit: & ante cibum comedenda sunt, quanq̄ inde inflāmatio quædam oritur, quam Græci φλεγμονὴν appellant. Acida stomacho accōmodata sunt, & urinam mouēt, pulmonem refrigerant, iecori blādiuntur. Si mala ipsa nimium acida uidebuntur, emendari hac ratione poterunt: stercore suillo & hūano, urinaq́; ueteres radices arboris irrigabis, dulciorē fructū inde postea sumes. Violentā mediam quandā uim inter illa superiora sibi uendicāt. Acerba pigmento, quod stomachiū uocatur, magis apta quàm esui sunt, tamē oris uitia, narium, aurium, oculorumq́; sanāt. Recte igitur tradidere, q negarūt punico malo corpora nostra nutriri, cum eorū usus medicinæ magis q̄ cibo cōueniat. Qui ualidi stomachi sunt, ea tutius ante cibū sumēt, q̄ qui imbecillis: post cibū, uapores ad caput ascendētes reprimūt: & ferè uim cotoneæ habēt, ac prælo uinum quo in multis edulijs utimur, reddūt. postremo uero testa eiusdem mali sicca & in puluerē redacta, multis incommodis medetur, utpote aluo solutis, si trita ex mero potui detur. Sanat & uulnera genitalibus ob calorē nata. Vt mala punica diu seruētur, in aquam feruentem merge, & statim leua, ac suspende.

De coroneis. Caput V.

COtonea dici, cùm de mális loquimur, & non cottona, Varronis ac Plinij autoritate manifestum est, qui cottona inter ficus commemorant. Omitto eorum opinionem, qui ea cydonea à Cydone ciuitate Cretæ appellauere, unde & cydonea ſpicula ſunt dicta. Cotonea ergo ſiue cydonea uel citonea ſunt uocãda. cruda & matura, dyſentericis & cholericis ac ſanguinem excreantibus, optime dantur: aluo ſolutis uero itẽ proſunt decocta, quòd amittant conſtringentem illam uim ſucci. Infuſa præterea ex uino uel aceto, ſtomachi dolore & inteſtinorum fluore uexatis, opportuniſsime conferũt: falluntq; languentiũ deſideria, quòd & ſpecie & guſtu & odore, cuiuſlibet uini ueteris ſimilitudinẽ repræſentãt. Seruari diu mala cotonea recentia hoc modo poſſunt: Eligãtur ſine uitio, cũ ramulis & folijs cõdita in uas: ac melle & defruto ſuffuſa, diutius uiridia durabunt. Condiri etiã matura hoc modo poſſunt: Depilata ac in fruſta conciſa, nucleiſq; è medio ſublatis, in aquam cæleſtem ponuntur: ubi tamdiu (mutata tamen aqua) relinqui debent, donec ſtipticitatẽ illam amiſerint, eluceantq; tanquam cornea. Elixentur deinde, & ſemicocta ex aheno ablata, in linteũ albũ & mundum ſuper tabulam extendãtur, donec aqua exiccetur. In cacabum deinde cum melle poſita, tam diu ebulliant, quouſq; omnino coquantur. Cocta rurſum

linteo extendes, & ferè sicca ad umbram, non in sole, in ollā repones, superinfundesq; mel bene defæcatum ac tepidum. Hoc modo ferè condiuntur cucurbitæ, citra, mala medica, quæ uulgo narantia uocamus, pira, poma, quibus nonnulli aromata inspergi uoluerunt, ut chariophyllum, cinnamū, gingiber, trita & cribrata. Malopeponum costæ, unde conditura fieri solet, in aceto macerantur dies quatuor: postea uero quàm in linteo aliquandiu resederint, mutato aceto iterum coctæ, ac rursum in linteum extensæ, donec refrixerint, in ollam reponuntur: superfusoq; melle, optime seruantur. Hæc in prima mensa uarijs temporibus comedi solent. Hyeme citrum & narantium, æstate cucurbita, pepones, cotonea. Sed cotoneorum hæc uis est, ut ante cibum sumpta, aluum astringant, & concoctionē ac lubricitatē uētris tollant, nisi bifariā diuisa, nucleisq; exhaustis, superinfuso saccaro coquantur. Tunc enim desideriū edēdi inducunt: & sumpta, caput ab ebrietate defendunt. Post cibū uero stomachum sigillant, concoctionē adiuuant, & aluū mouent, si auidius desumpta fuerint.

De citro. Caput VI.

Citrum uel citreū Cloantius & malū persicum à prouincia uocauit. At Vergilius Homerum imitatus, lōga periphrasi citrū circūscripsit: Felicis mali, quo non præstātius ullum, Pocula si quando sæuæ infecere nouercæ, Miscueruntq; herbas, & non

innoxia uerba. Nemo enim dubitat hoc de citro di-ctum, cuius uaria habentur genera. Alia enim sunt, quæ sylua cōfinis Mauritaniæ, producit: alia, quæ in Italia & Media nascuntur. Omniū tamen, magnitudine potius quàm genere differentiū, eadem ferè uis est. Odoratißima enim sunt, & uestibus interiecta, tineas necant. Vnde & odorata uestis, citrosa à Neuio uocatur. Generãtur autem in Perside omni tempore. alia enim præcarpuntur, alia interim maturescunt. Putantur etiam uenenis contraria, quòd trita cum uino, purgatione uirium suarum bibentes seruent. Non tamen una eademq; uirtus in omnibus citri partibus est. Putamina enim calida sunt, quòd intus est semiacidum, ac per hoc stipticam uim habere manifestum est. Aßis & calidis obsonijs adhibẽtur omni tempore, æstate tamen præcipue, quòd bilem reprimũt, sitim extinguunt, & desiderium edendi inducunt. Multis ægritudinibus citrea uis medetur: nam & prægnantes mulieres à nausea uendicat: & tritum in potione uini datum, lieni ac querelis corporis medetur. Sunt qui citrũ tessellatim cōcisum, ex sale, oleo & aceto comedãt. De malis citreis uel medicis, quæ uulgo narantia uocamus, eadem ferè dici possunt. Verum quia quædam dulcia, quædam acida sunt, uescẽdi ratio ex superioribus præceptis repetatur. Dulcia ante cibũ quouis tempore sumpta, stomacho conueniunt; necnon acida, si saccaro su-

erint remollita: quod fit, ſublato corio, detractisq́; membranulis.

De palmis. Cap. VII.

Palma multis in locis naſcitur, ut hodie in Italia, in maritimis Hiſpaniæ locis, in Africa licet cernere. Sabuloſa ac nitroſa terra gaudet, unde in Iudæa percõmode naſcitur, fructúq; huberiorem & ſuauiorẽ reddit, cui à forma oblõga, & in medio dorſi quendã quaſi nodũ aſſumere, dactyli nomen impoſitũ arbitror, quòd digito ſit perſimilis. In aluo media fiſſura eſt, quam nõnulli umbilicum appellant. Inde ſpargi radicem quum plantatur, aſſerunt. Sine mare qui haud lõge plantari debet, infœcũda habetur. Vnde exciſo mare, ſtatim ſterileſcit. Naſcuntur autem palmarum fructus nõ inter frõdes, ſed inter ſurgentes ramos. Palmæ uis calida eſt & humida, melior alba, q̃ aut nigra aut rubens. depilandæ mẽbranulæ ſunt, quæ carnẽ ab oſſe diuidunt. deuoratæ enim, grauiorẽ cõcoctionẽ faciũt. Oſſa item auferẽda, ne Alexandri milites, qui auidius uirides palmas comedentes, ſtrangulati ſunt, imitentur. Dulciores enim ante cibum ſumpti, etſi facilius cõcoquũtur & aluum mouent, ſpleni tamen, dẽtibus atq; hepati aduerſantur. Palma (ut ait Gellius) tantæ generoſitatis eſt, ut ponderi nõ cedat, ſed ſurſumuorſum nititur: & ob eam rem uictoriæ ſignum habet, quoniam huiuſce naturæ eſt, ut urgentibus opprimentibúsue non cedat.

De meſpilo, Caput VIII.

Non fuit meſpilus in Italia Catonis æuo. Radices hæc arbor profunde & late agere dicitur. Hanc ob rem fere inextirpabilis habetur. Gallica meſpila cæteris præſtantiora ſunt, quorũ ſemen auſterum quidem ac folia proprietate non carent. Ante cibum ſumpta meſpila, uehemẽter diſſolutum ſtomachum aſtringunt: fluxus alui immodicos fortiſsime reprimũt, ob frigiditatem & ſiccitatem. dentium doloribus medentur. folia quoque eius & cortex, itemq́; radices tunſæ & impoſitæ, feruori ac tumori ſubueniunt. ſicca & trita cum melle, ad cicatricem uulnus adducunt. Eorum ſuccus cum uino hauſtus, ueneficis potionibus repugnat.

De ſorbis. Caput IX.

Sorbis triplex differẽtia ineſt. Alia enim, ut mála, rotunda ſunt: alia tubinatiora, ut pira: alia ouorum figuram obtinent. Laudãtur à medicis ſorba, medicamentorum potius quàm cibi gratia. Et ut alba adhuc & ſemicruda ſtomachum prægrauant, ita matura faſtidium pellunt. uulnera intraneis innata delinunt. Aqua uero in qua decocta ſunt ſorba, potui data, quũ uini auſteri ferè cum ſapore naturã imitetur, dyſentericis medetur. Sorba ſole macerata, ac in ſapa condita, ut cotonea & pira ſecundum Catonem diu durant.

De cornis. Caput X.

Corna, quæ Vergilius lapidoſa uocat, quòd fo-

ris parum carnis, & intus plurimum oßis habeant, inter acina numerata: ſumpta in cibum, parum alūt, tarde concoquuntur, & aluum aſtringunt.

De perſico. Capur XI.

PErſica tota Aſia naſcūtur, maxime uero in Perſide: unde ad nos tranſlata, nomen habent: ſero id quidem factum eſt, et cum difficultate. Verū poſtea ubique ferè ſponte proueniunt. Fabulas mihi narrare uidentur, qui ſcribunt uenenata cum cruciatu apud Perſas gigni, & ob eā rē à Cyro inde ad Aegyptios tranſlata, ut quos armis uincere non poterat, ueneno ſaltē necaret. Confingūt item, quo res uериſimilior uideatur, ægyptio ſole & cælo mitigata fuiſſe. Hanc aūt opinionē innuit Columella his carminib.

Et pomis quæ barbara Perſis
Miſerat, ut fama eſt, patrijs armata uenenis.
At nunc expoſitis paruo diſcrimine læti,
Ambroſios præbent ſuccos, oblita nocendi.

Addit tamen, ut fama eſt, ne omnino rem fabuloſam pro hiſtoria credidiſſe uideretur. Gallica & Aſiatica Perſica, quæ nationum cognomina habent, autumno matureſcunt, æſtate præcocia habentur. Dyrrachina in precio ante alia ſunt. Recentia ſeruari hac ratione poterunt: Optima eligito, & mitte in muriam, poſtera die exime, & purgabis diligēter, ac collocabis in uas, infundens ſalem, acetum, ſatureiā. Perſicorum cibus, propter humiditatem & frigiditatē,

ſtomacho inutilis habetur. cito enim inaceſcit, atq; in phlegmaticos uertitur humores. Eorũ uſus (quo negant medici membra nutriri) ad ephimeras iter facit. Matura tamen ante cibum ſumpta, appetentiam inducunt, urinam mouent, aluum lubricant, fœtori oris medentur. Sicca poſt cibum manducata, etſi nihil nutriunt, ſtomachi tamen ſigilla habentur, quòd aſtringunt. Sunt qui dicant, ſtatim poſt perſica ante cibum ſumpta, uinũ optimũ bibendũ eſſe, ne continuo putreſiant. Non improbatur etiam eorum opinio, qui aſſerunt poſt cibum comedenda perſica teſſelatim cõciſa, & in optimo mero remollita, quòd os ſtomachi & ſuperiora orificia refrigerent. Hoc aũt fieri debet, ubi ex aſsis cœna præceſsit. Folia perſici trita, et impoſita uentri, lumbricos aut expellũt, aut perimunt. Eadem ſicca & in puluerẽ tuſa, recentes plagas cruentorum uulnerum claudunt. Nucleus perſicorũ cũ oleo tritus, capitis dolori medetur.

De olea. Caput XII.

EXigeret nunc menſarum ordo, ut de conficiendis ac coquendis pulmentis ratio præberetur. uerum cũ omnia ferè obſonia mixta ſint, de quibuſdam ſimplicibus ad hanc rem pertinentibus, prius dicendum eſt, ac primum de olea atq; oleo. Olearum genera ſunt plura: Conditiua, pauſia, radius, orchites, quæ de oliuitate optime conditur, ut ait Varro: ſalentina, termucia, cõditiua grãdior eſt, & eſui

optima, ut nunc Bononiensis & picētina. acerba scinditur utrinq; gladiolo, & in frigida aqua tā diu maceratur, donec amaritudo cum pinguedine euanuerit. In seriam deinde aut in ligneum uas reposita, superfusa aqua cum sale & fœniculis decocta, ad tempus seruatur. Comeditur cum piscibus & carnibus aßis, ut uel fastidium leuet, uel desiderium inducat. Difficilis concoctionis est, ac parui alimēti, humores generat crassos et glutinosos. Sumpta ex terna mensa, exhalationes ad caput reprimit. De reliquis commodius fiet oleum trapeto, ut à quibusdam solet: uel mola, quod utilius est: uel solea, quod difficilius. In serijs reponitur oliua, prælisq; subijcitur, exprimiturq; tam diu, donec sampsæ aridæ nil amplius præstent. id olei, quod primū exit, si nō ex fracescētibus oleis & nimium maturis ac concalefactis fuerit, suauius esui est. Hoc Plinius omphacium uocat. ὄμφακα enim uuā immaturā Græci appellāt, quod genus olei ad frigiditatem & siccitatem tendit. Seruare oliuas uirides, ut quouis tempore oleum facias, hoc modo poteris: Oliuas de arbore sublatas, in mel demerges, auferesq; tales quouis tempore, quasi mox de arbore redemptas, de quibus, si uoles, oleum uiride facies. At quod ex maturis exprimitur, etsi pinguis & grauioris odoris est, tamē utilius omphacio propter tēperatas qualitates habetur. Ad caliditatē enim & humiditatē tendit. Vendicari tamen à nimia pingue-

dine oleum sale illitum, potest: gratiusq; fiet, subtracta è fundo dolij amurca. Omnes enim faces olei ac uini, ad fundũ tendunt, ut mellis ad summũ. unde & oleum melius in summo, quia exhalationes amat: uinum in medio, mel in fundo est procul omni fæce. Olei uis est, corpus tepefacere. Qua re cognita, Hãnibal in Romanos ducturus acies, ad Trebiam frigida hyeme corpora militum ad lenitatẽ & robur inunxit, & uicit. Cõtra algores oleum mirifice iuuat. Potũ ieiuno stomacho, aut lumbricos interficit, aut è uentre pellit. Præterea uero contra uenenum pro antidoto habetur. Ex aqua enim calida potum, uomitu uenena fugat. Sunt & alia plura genera fictitij olei, quæ consulto prætermittũtur, quia nihil ad rem nostram faciunt.

De melle. Caput XIII.

MAgna apibus cura & solicitudo conficiendi mellis, & certe maior inest conseruandi. Vnde Maro recte eas parcas appellat. Nõ enim ligu riunt ut muscæ. Castißimæ præterea habẽtur. Inquinatis enim locis, aut qui male oleant, nulla apum aßidet. Tam qui olet unguenta, qui uinolenta, & recenti cõcubitu fœtet, quàm qui allium redolentia sapit, pungitur, & ab aluearibus (quæ ab aluo secundum Varronem sunt dicta) facto agmine fugatur. Legem habent ad similitudinem optimi principis, ad quem omnia deferũtur. Hoc præcedente, aut delato, si ne-

quit uolare, de loco ad locum proficiſcuntur. Caſtra (hoc eſt, aluearia) ponunt. Apibus naturale pabulũ eſt roſa, ſerpillum, apiaſtrum, papauer, faba, lens, piſum, ozimum, cytiſus. Ex his enim rorem matutinum, unde mel & florem, unde cera conficitur, colligunt. Optimum tamen mellificium eſt, quod ex thymo fit. & ob hanc rem ſiculum mel & atticum palmam fert, propter thymi abundantiam & ſuauitatem. De melle pontico & hiſpano, in quo ueneni uim ineſſe quidam autores ſcribunt, non attinet dicere. Id enim quærimus, quod ad uoluptatẽ facit. Mel ſolum eſt, quod in ſummo fæces expuit. hoc quo grauius, eo melius eſt. Mel cõtra uinum laudatur: hoc, quòd uetus & humectum: illud, quòd recens & calidum in precio eſt. Decoctum, crudo melius habetur: neq; enim adeo inflat, aut præcordiorum dolores ac bilem auget. Aeſtiuum autumnali melius eſt. Corporibus frigidis et humidis conuenit. multis ægritudinibus medetur. corpora putreſcere nõ ſinit. In cõditura malorũ, cucurbitarum, citrorum & nucũ, optimum habetur. Oris deſiderijs & in multis obſonijs facit ſatis. Ex hoc oxymel & hydromel, quã eãdẽ uel aquã mulſam licet appellare, cõficitur, quæ tuſſientibus percommode datur. Mulſum ergo fieri etiam ex uino & melle, teſte Plinio, crediderim.

De ſaccaro. Caput XIIII.

SAccarum fert non Arabia ſolum & India, ſed

Creta & Sicilia, quod Plinius mel ex arundinibus collectũ uocat. Fragile id quidẽ, dũ teritur aut sub ijcitur dentibus: hoc certe quanto cãdidius, tãto melius. Quod profecto ex longa depuratione fieri consueuit, unde probabilius ter aut eo amplius incoctũ dicimus. Calida est eius uis & hũida: hoc fit ut bene nutriat, stomacho prosit, eius exasperationes (si quæ insunt) leniat. Hoc (ut arbitror) ueteres ad medicinæ usum tantummodo utebantur. Et ob hanc rem nulla in obsonijs eorum de saccaro fit mentio. Caruere illi quidem magna uoluptate, cum nihil ex his quæ esui dantur, tam insipidum sit, quod saccarum non condiat. Hinc natum est illud crebra usurpatiõe prouerbium: Nullum genus edulij, addito saccaro, insipidius reddi. Liquefacto hoc amygdalas remollitas aqua munda, nucleos pineos, auellanas, coriandrum, anesum, cinnama, atq; alia plura in bellaria redigimus. Transit tum saccarum ferè in eorum qualitates, quibus in confectione adhæserit.

De lacte. Capuc XV.

LAc ego ἀπὸ τοῦ γάλακτος deriuatũ puto. primũ quod ex fœtis animalibus mulgetur, colostrum appellatur. Id autem ideo abijcitur, quia lactentibus nocet. Sunt qui uim lactis temperatam putent, quòd ad frigididatem & humiditatẽ parumper declinet. Et ob hanc rem lac bene nutrire, multum sanguinis generare, cum sanguis sit ex huberibus & mammis

expressus: cerebrũ fouere, stomacho & pulmoni prodesse, geniturã augere, inter omnes medicos cõstat. Non idem tamen ex omnibus animalibus mulgetur lac. Omitto muliebre, quo in medicina tantũ utimur. Talẽ prope uim lac habet, qualem animal unde mulgetur. Optimum caprinũ habetur, quòd stomachum adiuuet, hepatis oppilationes tollat, aluum lubricet. In secundo loco erit ouillum, in tertio bubulum. Melius uere quàm æstate, rursum æstate quàm autumno aut hyeme. Stomacho ieiuno, ut exit ab hubere uel tepidum, bibendũ est: et tam diu à reliquo cibo abstinendum, donec in stomacho resederit. Coagulatum ac prima mensa haustũ, uere & æstate minus nocet. Nam post cibum sumptum, ut ferè solemus, aut statim putrescit, aut secum alterum cibum incoctum ad ima trahit. Quiescendum est item postq̃ desumptum est, ne in stomacho, quod ex agitatiõe fit, coacescat. Imbibitum aũt cum saccaro aut melle, à putrescentia probibetur. repurgato & ieiuno stomacho bibendum dixi, quia in eos humores, quos principes in cibi receptaculo deprehenderit, facile cõuerti solet. A nimio lactis usu cauendum tamen est: nam & aciem oculorum hebetiorem reddit, & calculos in renibus & uesica generat. Sero caprino, quod ex lacte sublato caseo fit, pro medicina utimur, quòd hepar & sanguinem refrigeret, quòd pharmacis uiam ad purgandum corpus faciat.

De caseo. Caput XVI.

ETsi caseo in tertia mensa uescimur, tamen hoc loco eius uis explicanda fuit, cum ex lacte, de quo nunc dictum est, fiat. In multis etiam edulijs cõficiendis, hoc crebrò coqui utuntur. Coagulatum lac nõ multo coagulo, ne caseus (ut ferè semper contingit) acorem concipiat manu factoris, & quidem non macilenta & calida, sed sub pingui & temperata in pilam redactũ, ex aheno in formas uel calathos uel fiscellas reponatur: exprimaturq; tã diu, donec serũ penitus exierit. Salitus caseus, in locũ fumo aliquantulum obnoxium, reponatur. Vbi salem conceperit, & ætatis aliquid adeptus erit, esui nõ incongrue dabitur. Caseo dignitas à locis & pecoribus acceßit, ut de lacte dictum est. Duo sunt hodie casei genera in Italia, quæ de principatu contendunt: ut marceolinus, ita enim Hetrusci uocant, quòd mense Martij factus sit in Hetruria: & Parmẽsis in Cisalpinis, quẽ eundem maialem à mense Maio licet appellare. Qualitas casei ex ætate deprehenditur. Recens, algidus est & humectus: salitus & durus, calidus & siccus. Recens caseus bene ac multum nutrit, calorem stomachi reprimit, sanguinem excreantes adiuuat, phlegmaticis omnino nocet. Vetus difficile cõcoquitur, parum nutrit, stomacho ac uẽtri aduersatur, bilem facit, podagram, dolorem laterum, arenulas & calculos generat. Sumptum post cibum, quantumuis pa

rum, cũ os stomachi sigillet, & fastidium pinguium eduliorũ tollere, & coctioni ac capiti prodesse aiũt.

De recocta. Caput XVII.

SVblato ex aheno caseo, serũ tam diu lento igne concalefacimus, donec ad summum id pinguedinis natauerit, quod reliquum casei fuit. recoctam id rustici uocant, quòd ex lacte secundo cõcalefacto colligatur. Cãdida est, nec gustui insuauis, insalubrior recenti ac mediæ ætatis caseo habetur: melior tamen habetur uetere & nimium salito. coctã, siue eandem recoctam libet appellare, multis pulmentarijs herbaceis præcipue coqui admiscent.

De butyro. Caput XVIII.

BVtyrum ex lacte hoc modo fit: Emulctum lac, ex mulctralibus in uas æneum, quod ab imo coarctatum, sursumuorsum in latitudinem campanæ surgit, diligenter percolatur. Ex quiete & humiditate nocturna, in superficie pinguitudo lactis natat, hanc rustici pannum uocant. Quam leniter cochleari satis magno in uas oblongum inuergunt, rutabuloq; tã diu miscẽt, donec in massam redegerint. quæ ablata & in serijs reposita, ad tẽpus adipis aut olei uice in quibusdam obsonijs utuntur ferè omnes qui septentrionalem & occidentalem plagam incolunt, quòd oleo indigeant, quo calidæ & temperatæ regiones abundare cõsueuerũt. Butyrum calidum est & humidum, corpora admodum nutrit & obesat. Eius

tamen frequenti usu & stomachus læditur, & fomentum phlegmaticæ ægritudini præparatur. Datum in cibum cum mundis amygdalis & saccaro, pituitam digerit, & tußim frigidam ac siccã tollit. Illitum uulneribus ex uenenosis animalibus, potumq́; antidoti & tyriacæ uices præstat.

De ouo. Caput XIX.

OVum, quod ὠὸν Græci dicunt, multiplex est, et ex uolatilibus ferè omnibus nascitur. Quæ oua pariũt esui accommodata, sunt anseres, anates, pauones, struthij et gallinæ, sed gallinarum meliora ac salubriora sunt, maxime si ex gallo conceperint. Quæ uero aut ex uento zephyro, ut quidam uolũt, aut ex propria libidine concepta, ea minus sapiunt, ac fœturæ omnino inutilia sunt. Ouorum uis temperata est, & ob hanc rem bene ac multum nutrire medici asserunt. Ouum bifariam diuiditur, in alborem & uitellum: albor ad frigiditatẽ, uitellum ad caliditatem tendit. Albore in purgandis uulneribus, in cõstringendis quæ laxa sunt, ut in cõdituris quorundã eduliorum ac bellariorum, utimur. At uitella, maxime uero recentia, & quæ ex gallina, perdice, phasiano sumuntur, nõ nimiũ incocta (sorbilia enim debẽt esse oua) cor fouent, ac mẽbra nutriunt. In sanguinẽ enim purum, & qui coardeat, conuertuntur. Quare qui inanitate laborãt, hoc cibo, repurgato prius stomacho, quód facilime in alios humores cõuertitur,

crebro in prima mensa utantur. Medetur & hic cibus tußi, exasperatis arterijs, uocis raucedini, et sanguinem excreātibus. Oua ex aceto decocta, cum magis temperata sint, stipticaq; fiant, uentrem constringunt, ardores urinæ, renum hulcera ac uesicæ mirifice tollunt. Atqui multo magis, si nuper nata ac cruda, excusso albamento, deglutieris. Sapidiora eò magis sunt oua, quo ex gallinis pinguibus, non macilentis: ex depastis triticum, hordeum, milium, panicum, q̃ herbas, sunt nata. Hyeme paleis, æstate furfuribus oua percōmode seruantur. Quæ in aceto macerata sunt, ut ait Plinius, facile illæsa per anulos transmittuntur. Dura Celsus affirmat ualentißimæ materiæ esse, & ob hanc rem tarde concoqui. Quibus in edulijs coqui ouis utantur, suo loco postea dicetur.

De succidia. Caput XX.

SVilla caro adeo humida est, ut seruari non nisi multo sale poßit. Animal hoc edacißimum est, et hanc ob rem sanguine multum ac calore abūdat. uliginosa loca, ubi uolutetur, libenter incolit ad reprimendū calorē: quo maxime luporum dētes exagitantur, dum suillam carnem semiuiuam lacerant. Ad flumina igitur tale animal deferunt, quo feruor ille extinguatur. à nullo brutorū, pinguedine superatur. Affirmat Varro se in Arcadia uidisse suem, quæ præ pinguedine, non modo surgere non posset, sed ne amo uere quidem soricem; qui exesa eius carne, nidum

fecisset, ac mures peperisset. Sus ubi annicula ẽ, quatuor mensibus uentrem fert; binis nutricat. Porcelli adhuc lactentes, nefrendes dicuntur, ab eo quòd nondum fabam frendere poßint, id est, frãgere. Ad annum ubi uenerit porcus, saliturae nõ incongruit. pridie quàm occidatur, potione prohibere oportet, quo sit eius caro siccior: deinde diligentèr salire, ne fracescat, & uitium sapiat, néue tinea et uermibus lædatur. Dum salsurã facis, in fundo dolij aut seriae salem sternito: frusta deinde ponito, cutis deorsum spectet. Tam diu caro in dolijs remaneat, quoad salem conceperit. In carnario deinde, quo fumus penetret, suspẽdatur. Hinc sumes laridum pro tempore, hinc pernam, hinc petasonem, hinc sumen, hinc glandium. Quare non immerito rustici salsaturam succidam uocitârunt, quòd inde succidi ad esum multa possunt, ut ex horæo fit, quem eundem secundam succidi diem† rustici appellauere. Colliguntur itẽ multa ad pulmẽtaria ex porco nuper cæso, ut adeps. Caro suilla tã recens q̃ salita, etsi gustum titillat, perniciosa tamen omnino est ac mali succi, ut ait Celsus.

De liquamine. Caput XXI.

Liquamen ex adipe porci atq; anserũ, hoc modo fit: Concisum minutim, ad carbones ignitos in cacabo pones, ne si ad flammam suspenderis, fumũ concipiat: tantumq; salis indes, quãtum satis esse putabis. Liquefactum, antequã refrixit, in ollam repo-

ſtoriam colabis: reponesq; ad uſum, ut ubi uoles, eo uti liceat. Fit item liquamen ex anſerino & gallinaceo adipe.

De omento. Cap. XXII.

OMentum, adipem illum eſſe annuit Celſus, qui inteſtinis adhæret. Teſticuli, inquit, ſimile qddam medullis habent, carent ſanguine & omni ſenſu. id tunicæ eorum præ ſe ferunt. Eò deuoluuntur plerunque, aut omentum aut inteſtinum. Hoc genus morbi κήλη Græci uocant, apud nos indecorum, ſed commune his herniæ nomen eſt. Adfert dolorem & ſcroto, & inguinibus, & abdomini. Fuere item qui dicerent omentum eſſe, pingue durũ. Macrobius uero omẽtum cartilagini perſimile eſſe dicit, quòd quidem impoſitum oßi cruciatũ, dum ſectionem importat, ſentit: Quòd cerebrum, inquit, tactu ſuo hominẽ torquet, uel frequenter interimit, non ſuo ſenſu, ſed ueſtitus ſui, id eſt, omenti, hunc importat dolorem. Ex hoc fit genus pulmenti, quòd omentum uocatur.

De abdomine. Caput XXIII.

ABdomen, quod Græci λαπάρα uocant, uentris pars illa eſt, quæ ab umbilico ad inguina inter cartilaginem & pellem ducitur. Pingue id quidẽ eſt, Satyrico teſte:

Montani quoq; uenter adeſt abdomine tardus.

Celſi uerba hæc ſunt: Interdum enim uel ictu aliquo, uel retento diutius ſpiritu, uel ſub graui faſce interior abdominis membrana, ſuperiore cute integra,

perrumpitur. Erit igitur abdomē, ex quo sumen fit, quod idem uulua appellatur. nec obstat, id etiā turgentibus porcæ papillis fieri, quum circa abdomen mammæ sint. De lucanicis & reliquis pulpamentis, quæ ex suilla carne fiunt, suo loco dicetur.

De aceto. Cap. XXIIII.

ACetum ex uino fit, si uas fuerit uacuū & non clausum. Aer enim ex uacuo elicit potētiam eius. nam cum uinum semina caloris in se habeat, ac uapidum fiat, trāsit in uitium, quod acetum dicitur, adeò frigidum, ut ante omnes humores flammam extinguat. Et quod mirū uideri potest, saxa quæ ignis concoxit, infusum statim rūpit. Quod Hannibal ad Taurinos saltus in difficili alpium transitu fecisse legitur. Variæ sunt autorum sententiæ de aceti qualitate. ex calidis enim & acutis partibus quidam acetum cōstare dicunt, quod ex intensa ipsius siccitate deprehenditur. Quidā uero plus frigiditatis in se q̄ caloris habere, hac ratione confirmāt, quòd bilem, quòd sanguinem reprimit, quodq; etiā pituitam uehementi acore incidit. Aceti uariam uim ex hoc deprehendimus, quòd rebus frigidis mediocriter additum, frigidiores eas reddit: si calidis, calidiores. penetrādo enim, quòd eius maxime proprium est, qualitates in rebus (ut dixi) auget. Acetum, etsi melācholicis, lippientibus, ac dolore articulorum laborantibus, paralyticis, spasmaticis, propter uiam, quā ma-

lis humoribus ad neruos & iuncturas facit, obest plurimũ, moderate tamen sumptum, stomacho prodest, eius ardores cõpescendo, ac desiderium edendi instaurãdo. Hinc fit, ut in cibis primæ mensæ eo plurimum utãtur. Potum, ac superinfusum morsui uenenatorum animalium, mirifice adiuuat. Pestilenti anno hoc uti in obsonijs, ac odoratorum uice id pulsibus ac naribus admouere, domiciliaq; humectare, iubemur. Tollitur aceti frigiditas & uis nimia, si cum passulis decoctum fuerit. Liberatum acerrimo podagræ dolore M. Agrippã supremis suis annis ferunt, demersis in acetum calidum pedibus. Ex aceto & melle oxymel fit, ut alia multa.

De acore. Caput XXV.

QVod agrestam uulgo dicunt, & omphacium Plinij, id acorem Macrobij autoritate dixerim. Omphax enim (ut dixi) uuã adhuc acerbã significat. Quare igitur magis appellem oleum ex bacca immatura omphaciũ, q̃ agrestã, quæ ab omphace fit, non satis uideo. Acorem uero ita Macrobius exprimit: Acetũ acerbius acore est, cuius uim agresta uehementiorem esse cõstat, quæ temperatius stomachi compescit ardores, nec ita corpus emacerat & dissoluit, ut acetum solet. Acor residenti stomacho & æstuanti ac sitibundo hepati mire prodest. Hoc & contra uenena; & in condiendis obsonijs commode & salubriter utimur.

BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER TERTIVS.

De iuglande. Caput I.



Vces eas esse, quæ foris duro teguntur cortice, intus habēt quod esui est, satis, cum de pomis loqueremur, dixi mus. De generibus tantum nūc dicendum uidetur, ac primum de iuglande, quæ uel à iuuando & glāde dicta est, uel quòd sit Iouis glans, eandem græci basilicā uocāt. Habet enim hoc genus arboris nuces, quæ sunt suauiores sapore, quàm glans est. Vnde per exochen nuces tantum, epitheto abiecto, pronunciamus. Affirmat Plinius, Græcos nuces iuglādes, à grauedine capitis uocitasse. Ait enim arborum ipsarum foliorumq; uirus in cerebrum penetrare, sed ad cibum nuclei faciunt. Sunt aūt recentes tußientibus inimicæ. Eædem præsumptæ cum ruta & sale, contra uenena & pestilentem aërem (Mithridatis autoritate) mirifice iuuant. Valent item nuclei à ieiuno præsumpti, contra rabiosi canis morsum. Putamē nucis combustum tritūq;, ac ex oleo aut uino capiti infantis illitum, alopeciam tollit, & capillū nutrit. Muscæ, ut ait Columella, ab auribus canum arcentur, si aures amaris nucum corticibus illitæ fuerint. Ex nucleis multa edulia fiunt,

præcipue uero alliatũ, quo unà cũ annosis ac pinguibus carnibus ad tollendum fastidium, ad excitãdum desiderium uescimur. Ad hoc tũdendum desudat F. noster rusticelius, adeo est alliati cupidus.

De amygdalis. Caput II.

AMygdalum pro fructu uariare genus reperi nã & generis fœminini & neutri legitur. Neutrũ ego, analogia motus, pronũciauerim. Amygdalus, quæ græca nux longa à nostris appellatur, circa calendas februarias seri debet, quia prima gemmascit. Eius fructus, quod amygdalum uocatur, quia primus est, auide nimium à plerisq; cum folliculo deuoratur. Hinc crebri dolores capitis ac grauedines oriuntur. Sicca uero contra ebrietatem ualent, si ante uinum quinq; sumantur. Ex his inflammationes oriri illo argumento deprehenditur, quòd uulpes deuoratis amygdalis moriuntur, nisi aquam in proximo habuerint. Oleũ in quo decocta sunt, infusum capiti, caducos & lethargicos excitat. Hulceribus inueteratis ac canis morsibus, trita cum melle, subueniunt. Renum dolores ex aqua pota extinguũt, admixto modico passo, quod solet potionis amaritudinem lenire. Amara enim medicinæ magis, quàm esui sunt accommodata. Dulcioribus & confectis, seorsum in secunda & tertia mensa uescimur.

De auellana. Caput III.

NVcem auellanam, seu prænestinam, quam græ

ci ponticã uocãt, ex corylo naſci manifeſtum eſt. H*æ in cibo ſumptæ, ob eius caliditatem commixtam ſiccitati, capiti dolorem inijciunt, inflãmatione ſtomachum exagitãt, corpus tamen maxime nutriunt.* To*ſtæ, diſtillationibus mitigãdis utiliſſimæ ſunt.* Tri*tæ, ac ex aqua mulſa potæ, etiã uetuſtiſſimæ tuſſis moleſtiam ſedant. ex axungia uel adipe contritæ, & alopecijs illitæ, capillorum damna reſtituunt.*

De nucibus pineis. Cap. IIII.

EX *nucibus pineis, quæ reſinam habent, diſtractis pinei nuclei eliciuntur: qui in cibum ſumpti, humores optimos gignunt, ſitim ſedãt, ſtomachi dyſcraſiam tollunt, urinã purgant.* Nu*clei cum uuis paſſis frequentius ſumpti, uenerem etiam iacentem excitare creduntur. eandem uim habent et cum ſaccaro conditi.* His *crebro nobiliores ac diuites tempore ieiunij in prima & ultima menſa ueſcuntur.* Li*quatur ſaccarũ, cui pinei inuoluti cum trulla in paſtilli formã rediguntur.* H*is adduntur bracteæ aureæ, ad magnificentiam credo & uoluptatem.*

De caſtaneis. Caput V.

CA*ſtaneã, quæ heracleotica uocatur, inter nuces* V*ergilius numerat uno carmine:*

Caſtaneæq; nuces, mea quas A*maryllis amabat.*

G*enerãt et hæc ex omnibus quæ eſui dãtur, robur in mẽbris & uim, ſed difficilime coquũtur, maxime uero à phlegmaticis, niſi cum ſaccaro et melle fuerint*

in cibum sumptæ. Elixæ uero & adhuc calidæ, mane ante cibum cum melle datæ, tußiētibus prosunt. Torrentur item ad flammā in patella perforata, nec eius suauitatis sunt, nec nutrimēti, cuius habētur sub carbonibus lento igne decoctæ. Has suauius edemus cū caseo in tertia mensa. Interior castaneæ membrana, quæ corticē fructūq; disterminat, ad tertias in aqua decocta ac potui oblata, mire aluū fluentē refrenat.

De siliquis. Caput VI.

Siliquæ, quia durum habent corticem, non immerito nucibus annumerantur. Hoc nomen eas adeptas puto, quia siliquis fabæ & lupini, etsi maior sit, persimilis apparet. carobas uulgo appellamus. Quæ si recentes fuerint, stomachum lædunt, aluum soluunt. Eædem siccatæ, in cōtrariū agunt. Cibus earum urinam ciet, & ad stomachi dolorē nō leue præsidium est, si ternæ in sextario aquæ ad dimidias coquantur, isq; succus per dies quinq; continuo hauriatur. Galenus tamen de siliquis peßime sentit, quòd uix coquantur, & uentrem stringāt, & humores noxios augeant. Affirmat Valerius Flaccus Viterbiensis, medicus nostra ætate egregius, siliquas in tertia mensa sumptas, uetare quòd minus uapores antecepti cibi caput petant.

De pistachijs. Caput VII.

Pistachia auellanis similia sunt, his medici ī pharmacijs utuntur. Eosdem ferè usus habent, quos

nuclei pinei, præterquam ad serpētum ictus. Austeræ enim & stipticæ uirtutis sunt. ideoq; etiam stomacho accommodata credūtur. maxime tamen constat, ea et thoracis, itemq; pulmonis ac iecoris uitia purgare.

De pipere. Caput VIII.

AROmata, quibus in pulmentarijs utimur, multifariam habentur, & omnia quidē prius ab externis in nostram prouinciam importata. Ex arboribus & hæc ferè colliguntur, ut piper, quod in fronte Caucasi, loco solibus opposito, ex arbore iuniperis nostris aßimili nascitur. Distant autem piperis semina à iunipero paruulis siliqs, quales in ipsis fasceolis uidemus. Hæ priusquam desiccātur, decerptæ, ad solemq; tostæ, faciunt quod piper longum uocatur. Paulatim uero dehiscentes ob maturitatem, ostendunt candidum piper, quod deinde tostum solis calore magis mutatur. Est et quoddam genus piperis, quod propter cæli intemperiem carbunculat. Id ex omnibus asperrimum est, leuißimumq; & pallidum. Gratius quidem nigrū habetur. Leuius utroq; candidum. Nascitur piperis arbor in Arabia solum & Troglodytica, uerum hodie quoq; in Italia, myrto nec absimilis amaritudine, fructum facit minus decoctum. Est autem piper calidum & siccum, & ob hanc rem stomachum & hepar concalefacit. Biliosis nocet, uentum ex aluo resoluit & pellit, urinā ciet. Eius uero usus in hyeme magis quàm in æsta

te laudatur. De chariophyllo. Cap. IX.

CHariophyllum, fortaßis χαριένφυλλον *dicitur. In India naſcitur, granis piperis aßimile uidetur, niſi quòd grandius aliquantulum & fragilius eſt. Arbor eius folia habẽs parua denſaq́; , in ramos trium cubitorum conſurgit, cortice pallido, radice lata lignoſaq́; . In uirtute etiam ferme idem cum pipere eſt. hepati tamen minus nocet quàm piper, ac uim contra uenena habet.*

De cinnamomo. Caput X.

DE cinnamomo quæ Herodotus narrat, fabuloſa ſunt ac falſa. Naſcitur autem in Aethiopia, cuius frutex ſitu breuis eſt, ramo humili ac repreſſo, cum nunquã ultra duas ulnas aſcendat. Quatuor digitorum craßitudinem habet. Naſcitur aũt in uepribus dumiſq́; , & ob eã rem non ſine moleſtia colligitur. Cinnamomũ uirgulti cortex ẽ, cuius præcipue bonitas in ſummo ad lõgitudinem palmi tenuißimis partibus habetur. Secundas partes tenet, ſed breuiore menſura, quæ huic propinqua. Vtilißimũ, quod radicibus proximũ. Radicẽ eius magni ponderis, dicatã in tẽplo capitolini Iouis & Pacis à Veſpaſiano imperatore, uidiſſe ſe aſſerit Plinius. Cinnamomi natura calida eſt & ſicca, cõcoctionem facit, ſtomachum atq; hepar ui & odore iuuat. Cinnamum idem eſſe quod cinnamomũ crediderim. In illo enim, meo iudicio, facta eſt ut in metris ſyncope.

De gingiberi. Caput XI.

GIngiberis uirtus calida est & sicca, licet aliqua ex parte ad corruptionem tēdat, cum putrescat ut lignum tinea corrosum. stomacho frigido succurrit, eius nimiam uliginem, ex esu fructuum uiridium contractam, desiccando. Contra uenenatorum morsus pro antidoto habetur.

De nuce muscata. Caput XII.

NVx quam pigmentarij muscatam appellant, calida est & sicca. Corpus humanum ui sua & odore adiuuat, oculorum aciem hebetatam acuit, uomitum sedat, appetentiam inducit, stomachum atq; hepar fouendo. Hæc omnia quæ aromaticā uim habent, integra & tūsa seorsum aut mixtim, esui hominum uehementer sunt accommodata.

De croco. Caput XIII.

ARomaticis non iniuria crocum (quod genus uariat) addiderim, cum eorū uirtutes colore, quo sæpius ornātur, & sapore, in quo nō parum uiriū inest, augeat. Crocum syluestre, & satiuū habemus. Radices habet bulbo aßimiles, eiusdem tamē hubertatis & gratiæ nō ubiq; est. prima nobilitas cilicio aßcribitur, & ibi in Tauro mōte & in Tmolo: secūda lycio, tertia italico. Adulteratur tamen ubiq;. Optimum crocum ubi manu tangitur, ac si fragile esset, crepitat. Altera probatio: si manu prolatum ad ora fuerit, leniter faciem atque oculos

mordet. Optimum ubiq; quod pinguißimũ, quodq; statim redolet. floret uergiliarum occasu, paucis diebus flore & folio uiret. Bruma colligitur, siccatur umbra. Croci moderatus usus cuius uis calida & sicca est, pulmoni, pectori, hepati, cordi prodest. Potum cum uino, quia uehemẽtis odoris est, ebrietatem facit. Crocum adolescentem in florem sui nominis mutatum, poetarum narrant fabulæ. Sunt tamen qui crocum dictum putant à Coryco Ciliciæ oppido.

De acrimonijs, & primum de allio. Caput XIIII.

ALlium quo plures habet nucleos, eo asperius est. Halitũ, ut cepa, porrus, ascaloniũ, ac bulbi omnes, insuauiorem facit. Aiũt tamen radicem betæ sub prunis tostam, ac super allium deuoratam, tetrum eius odorem extinguere. Extat & allium syluestre, quod græci scorodon uocãt. Domestico certe magna uis inest & utilitas, quippe perniciosis hominum malis uehementer resistit: serpentes & scorpiones, itemq; alias latentes bestiolas odore solo fugat. Morsui canino cũ melle succurrit. Eius succus cum oleo mixtus, & uenenatos ictus et hulcera in corporibus sanat. Fuere etiam qui alliũ elixum phreneticis darent. Coctum in faba, tußim & suspirationem pectoris mitigat. Vtilius tamen coctum & uiride, quàm crudum & siccum existimatur, cũ mul-

ta fiunt edulia, præcipue uero moretum & alliatũ, quibus urbani raro, rustici quàm sæpissime utũtur. Seritur liratim spatio palmari.

De cepis. Caput XV.

CEparum genera Græci plura fecere, ut sardã, samothraciam, ascaloniam, ab Ascalõe Iudææ oppido nominatam. Vnde et quidam ascalonium mutato genere scripsere. Omnibus odor lachrymosus inest. Minus tamen tusculana uehemens, imò propè dulcis. Cepa russa acrior, quàm cãdida: sicca, quàm uiridis: cruda, quàm cocta: & sicca, quàm condita. Frigida, humida ac sabulosa amant loca. Seruantur bene ad fumum suspensæ, optime paleis. mense Martij & Aprili cepam, Februario ascaloniam serũt rustici. De cepis idem medici ferme sentiunt: his uidelicet inflammationes incendi, caput prægrauari, cerebrum ac memoriam lædi, somnum prægrauem induci, humores phlegmaticos nũc generari, nunc rescindi. Quidam tamen eas temperate sumptas, salubres putarunt, quòd aluum molliant, quòd somnum inducant, quòd appetentiam faciant. Venerem præterea excitant, et eius fomenta salaci humiditate augent. Contusa cepa ac hæmorrhoidibus superimposita, eas aperit: cõtra uenena & corruptelam aquarum, allio assimilis omnino. Cepulam à cepa diminutiuum fecit Apitius. hoc genus bulbi aliam à cæteris sortiri naturam uidetur. Solum enim crescẽte luna

decrescit,rursum decrescente crescit. Ascalonia eiusdem prope uis est,cuius cepa, quãquam minor sit & minus orbicularis. Surgit cepa uno capite unoq; caule,obsonijs Apitianis admodum celebris.

De bulbis. Caput XVI.

BVlbi megarici à M. Catone præcipue laudantur. Verũ nobilißima inter hos habetur squilla,etsi magis ad medicinam faciat. Bulborum genera græcis nominibus explicata,odore, suauitate, sapore, magnitudine differũt. Omnia tamen feruidæ sunt naturæ, & ob hanc rem mouere libidinẽ dicuntur. Bulbos innuit Celsus omnia olera capitata,uel quorum radices esui dãtur, appellari. Nam cum de qualitatibus ciborum loqueretur, & ualentißimum cibum dixisset,in quo plurimũ alimẽti inesset: in media inquit materia numerari eas ex oleribus debere,quorũ radices uel bulbos assumimus. ac paulo infrà: Ex leguminibus,inqt,ualẽtior faba uel lẽticula, ꝙ pisum: ex oleribus ualẽtior rapa napiq; & omnes bulbi,in qbus cepã quoq; & allium numero,quæ pastinaca,uel quæ specialiter radicula appellatur. Tanti fecit Pythagoras bulbos megarenses,ut de eorum natura uolumen cõposuerit. Scribit Varro bulbos uenerẽ excitare, & ob hãc rem in nuptijs edendos. Idẽ sentit & Apitius, sed his addit nucleos pineos, erucæ succũ, & piperis uim. Bulbos Martialis salaces uocat, quòd etiã demortuam uenerem excitent.

De porro. Caput XVII.

PORri duo sunt genera, sectiuum & capitatum. Sectiuo Nero Cæsar autoritatem dedit, edens singulis diebus cum oleo, conseruãdæ uocis gratia. Cantare enim non modo priuatim, uerumetiam publice & in scena gaudebat. Debere etiam porro se plurimum, cum bene cantârit, professus est. Post satione desecatur, quo fiat capite crassius. Laudatissimum quod in Aegypto nascitur. Mox hostiense & arctinum in precio fuere. Porro capitato ad multa corporis uitia Hippocrates usus est. Eius enim succus profluuium sanguinis sistit. Contra etiam uenenatos morsus cum mero uel aqua mulsa potus, plurimum ualere creditur. Sanat et cũ lacte mulieris sumptus, ueterem tussim ac pulmonis hulcera. Cõmanducatum, cõtra uenena fungorum ualere putatur: fracturas etiam alligat, duritiem relaxat. Vulnera recentia cum sale appositus statim claudit, ebrietates discutit, uenerem stimulat, aluum mollit. Eius tamen nimius usus capitis dolores facit, mala somnia proponit, dentes & gingiuas corrumpit, uisui nocet. Edere porrum post lactucas, portulacas, atq; olera frigida, non est insalubre. Periere quidam epoto succo flauidioris porri, ut Melas eques Romanus, ĩ carcerem coniectus Tiberij Cæsaris iussu.

De fœniculo. Cap. XVIII.

IN hortis olitorijs nascũtur herbæ quædam sati-

ue, quarũ tum semine, tum caule pro cõditura obsoniorũ utimur. Hæ magna ex parte odoriferæ sunt. De his uero quemadmodum uel mihutal, uel eduliũ cõficiatur, suo loco dicetur. Fœniculum ferulaceum Plini⁹ uocat, quod è ferulis, ut multa alia, nascatur. calidam uim habet & siccam, non tamen simplicem. Admixtam enim austeritatem esse, gustus ipse ostendit. Traditum est, serpentes, quibus fœniculum gratißimum est, senectutem huius oleris gustatione deponere: & oculorum caliginem, quam longa in subterraneis locis mora contraxere, confricãdo caput inter ipsas ferulas deponere. Vtimur ergo hoc olere & crudo & cocto, non sine causa. Bonos enim humores generat, pectori confert, & interclusos uenarum meatus aperit. coctum cum cicere, urinam ciet. pulmonis & iecinoris iniurias abigit. Valent & eius folia ex aceto trita ac pota, aduersus scorpionum ictus. Præterea contra serpentes opportune semen eius ex mero sumitur. Satum fœniculum cum ficu sicca suauius esui deprehẽdes. Sunt qui eius ferulas superueniente hyeme usq; ad terrã abradant, fimoq; bubulo aut humano stercore integant, quo sequenti anno dulcius fœniculum faciat.

De cumino. Caput XIX.

CVminum columbo gratißimum est. in superficie terræ uix hærẽs nascitur, et in sublime tendit. Putrida amat & calida loca. medio serendum

uere. Est & alterum genus syluestre, quod rusticum uocant, alij thebaicum. Huius tamen ferulæ in Aethiopico et Aphrico solo mirum in modum crescũt. Nascitur & in regione nostri orbis. Calidũ & siccum habetur. Vẽtris tormina reprimit, urinã prouocat. Eius nimius usus pallorem inducit. Hoc hypocritæ, quorum magna copia ob aucupium & ambitionem ubiq; est, ad fallendum utuntur.

De aneso. Caput XX.

ANesum & crudum & coctum, à Pythagora inter pauca laudatur. Viride item atq; aridum omnibus quibus conditur, gratißimũ usum præstat. Laudatißimum est creticum, proximum ægyptium. Eius usus appetentiam præstat, conditum cum saccaro, turgidas aluos exonerat. edetur tamẽ commodius in tertia mensa. Vapores enim caput petentes reprimit, oris halitum iucundiorem facit, fœtoremq; tollit. Ciet urinã, dolori capitis medetur, neruis prodest, uenerem excitat.

De papauere. Caput XXI.

PApauer quod græci μήκονα uocant, & satiuum & sponte nascens reperitur. Huius duo sunt genera, album & nigrum. E nigro sopor cõcipitur. albi caulis tritus, & ex uino potus, elephantijs medetur. Satiui tria genera: candidũ, cuius semẽ tostum, in secunda mensa cum melle apud ueteres dabatur. E nigro inciso succus exprimitur, quo medici in cu

randis ægrotis utuntur. Est & tertium genus, quod erraticum uocant, quòd cum hordeo nascatur. Erucæ hoc quidem simile. Succum papaueris medici opion uocant, quo & curas tollunt, si nimiæ fuerint, & somnum indigentibus faciunt. Hoc eodem opio sumpto, P. Licinium prætorium uirum, in Hispania tædio uitæ interemptum legi.

De coriandro. Caput XXII.

Coriandrum Aegyptium ut præcipuum habetur, inter syluestria non inuenitur. Tritum ac potui datum, magnam habet uim ad refrigerandos ardores. Non est edendum simplex propter innatam malitiam, sed uel cum melle, uel cum uua passa: uel nostro more, quod suauius est ac salubrius, aceto præparatum, ac saccaro inuolutum. Hoc in tertia mensa commodius utemur, ad reprimendos uapores caput petentes, stiptica illa, in qua plurimũ ualet. Rem miram tradit Xenocrates, si uera est, menstrua contineri uno die, si unum granum tritum biberit fœmina: biduo, si duo: & totidem diebus, quot grana fuerint. M. Varro coriandro subtrito cum aceto carnem incorruptam æstate seruari putat.

De mentha. Caput XXIII.

Mentha suauißimi odoris herba est, hãc fuisse puellam à Plutone amatam ferunt poëtæ, uersamq; in herbam sui nominis à Proserpina, cuius pellex erat. Hinc preterea mentulam dictã, quasi do

num amoris, uel quasi meritam, uel quòd mẽsam grato odore percurrat. Excitat enim *hæc herba, propter inflammationem & humiditatem, demortuam Venerẽ.* Hanc ob rem *crediderim ueteres exercitus duces, uetuisse militem, quem castum uolebant, unde & castra sunt dicta, hac herba uesci.* Appetentiam *inducit mentha, & obesos à marcescentia cõseruat, lætum cor reddit, stomachum iuuat, lumbricos interficit.* Contra *morsum canis rabiosi ualet plurimum.* Seritur *mẽtha æquinoctio uerno, melius tamẽ surculo uenit q̃ semine, hũido minus gaudet, æstate uiret, hyeme flauescit: semel sata, diutina ætate durat.* Est *& mẽthastrum syluestre genus, quod ut uitis propagatur.*

De apio. Caput XXIIII.

SEritur *& apiũ eo tempore quo mẽtha.* Dictum *est apium, quòd apex (hoc est, caput) in Achaia uictorum sacri certaminis eo coronaretur, aut quòd eius flores apes libenter pascantur.* Aiũt *Herculem apio, populo, oleastro in coronis usum.* Apij *radices in uenena mirifice agunt: & quia amarum est, medicinæ magis quàm esui conuenit.* Sunt *qui hanc herbam ambrosianam uocent.*

De serpillo. Caput XXV.

SErpillum *à serpendo dicitur tã apud nos, quàm apud græcos.* In *montibus enim eadem ratione, qua sisymbrium, longe ac late scatet.* Satiuum *minus serpit.* Aduersus *serpentes efficax est, capitis do*

lores, decoctũ in aceto & illitũ tempori, mire tollit.

De pulegio. Caput XXVI.

P*Vlegij duo genera, satiuũ & syluestre. Satiuum ad recreãdos animos labore defatigatos pluri mũ ualet, maxime si eius surcuii in ampullis uitreis cũ aceto detineantur. Qua de causa corona uatũ ex pulegio magis, quòd capitis dolores leuet, q̃ ex rosa fit. Tuetur et capita olfactu contra frigorũ æstusq́; iniuriã. Neq; eos æstuare, q̃ duos è pulegio surculos impositos auribus in sole habeãt, legimus. Flos recẽtis incensus, pulices odore necat. Syluestris pulegij eadẽ uis, quod quidẽ origano persimile habetur.*

De cardis. Caput XXVII.

C*Ardos præcipuos habet Carthago magna, Cordubaq́; ueniũt cardi duobus modis, autumno planta, semine aũt nonis Martijs. stercorari in locis frigidis amãt. Cõdiuntur ad usum cardi ex aceto & melle diluto, laseris addita radice & cumini, ne quis dies sine cardo sit. Sunt & cardorum syluestrium duo genera: unũ fruticosius altero, quod imo caule craßius est. Vtriq; folia pauca & spinosa, atq; asperis acuminibus, florẽ purpureũ & cito canescentẽ facientia. Illud satiuum, esui datur: hoc propter subausteram mordacitatem, stomachum iacentem, si non auidius sumatur, erigit & componit. Eius radix ex aqua cocta, cupiditatem bibendi potoribus subministrat. Matrici utilißimus hic est cibus.*

hinc est quòd adeo à fœminis appetuntur cardi.

De saluia. Caput XXVIII.

SAluia calida & sicca, in multis condimentis uti mur: nec mirum, cũ herba salutaris sit. Nam & contra paralysim ualet, & dentibus illita prodest, et serpentum uenenosos morsus sedat.

De ocimo. Caput XXIX.

QVod Græci ὤκιμον, nos quoq; prima longa oci mum dicemus. id est meo iudicio, quod uulgo basilicon uocant. Vere seritur, æstate plãtatur, quia melius surculo crescit. inferius primo, deinde superius floret, ut ait Theophrastus, & diu in flore durat. Chrysippus medicus ocimum uitio dedit, quòd obsit stomacho, quòd oculos hebetet, quòd insaniam faciat, quòd iecori obsistat, & ideo capram hoc genus herbæ nunquam contingere. Præterea si tritum lapide contegatur, scorpiones gigni. commanducatum, et in sole positum, uermes creare, pediculos nu trire. Aphris quoq; putãt hoc esse persuasum, si quis eo die quo ocimum sumpserit, à scorpione feriatur, nullo modo posse saluari. Verum hæc omnia usu falsa deprehẽduntur, cum et ocimum capræ edant, nec mens o facientium hominum immutetur, & scorpi onum terrestrium marinorumq; ictibus, addito ui ni acetiq; exiguo, medeatur. Vsu quoq; cõpertum est, deficientibus, ex aceto odoratum, salubre esse. Affirmat Galenus, scorpionem odore ocimi mire de

lectari, & ob hanc rem ad eius caulem libenter accedere. Mediocriter tamen sumendum est propter eius uim nimiam, quæ ex caliditate prouenit.

De ruta. Caput XXX.

HYemem odit ruta, apricis ac siccis gaudet locis, cineritia terra uult nutriri. Amicitia ei est cum ficu, adeo ut nusquā lætior proueniat, quàm sub hac arbore. Seritur surculo melius in perforatā fabam, ocimo difficilius arescit. Durata, runcatur non sine difficultate. Hulcera enim pruritiua, ut urtica, manibus indit. Condiūtur eius folia seruāturq; ad usum fasciculis quibusdam. Rutam ualde hominibus salutarem, testātur tot antidota medicorū, huius herbæ nomen extollentiū, è quibus illud Diospoli præclarum, quòd stomachum excitat, concoctionem iuuat, aluum mollit, biles extenuat, uitia pectoris, lateris, iecoris ac renum mitigat. De Mithridatico illo præclaro, quod cum ruta fit, satis superius dictū est. Rutæ duo genera, satiuæ & agrestis. hac sumpta in cibum, mustela contra serpentem, cum quo dimicatura est, se armat.

De eruca. Cap. XXXI.

ERuca calida est & sicca, & ob eam rem dicta quasi uruca. igneæ enim uis est, & crebro in cibum sumpta, uenerem mirum in modū excitat. Nascitur eruca facilime æstate & hyeme, præcipue aūt frigoris contemptrix est. Lactucæ crudæ esui datæ, ad tēperamentum frigiditatis additur. Sūt qui scri-

bant, erucam calidam quidem esse, nõ tamen nimium ignitæ uirtutis. Radix eius in aqua decocta, extrahit ossa quæ fracta sunt: semen è uino potum, in scorpionum uenena ualet plurimum. In condiendis obsonijs tanta est huius herbæ suauitas, ut eam Græci εὔζωμον appellauerint.

De nasturtio. Caput XXXII.

NAsturtium nomen accepit à narium tormento, inde quoq; uigoris significatio deprehenditur. In Arabia miræ amplitudinis gigni dicitur. Hoc ut peculiari cibo Persæ illi utebãtur, ut ait Xenophon, q sub Cyro militarunt. Nasturtij uis ignea est, usum tamen uenereum uidetur inhibere. Nimius eius usus, ut erucæ, nocet: moderatus, prodest. Nam & animum exacuit, & aluum purgat, ac bilem detrahit. Valet item ad plurimos medicinarum usus.

De thymbra. Caput XXXIII.

THymbra, Plinio teste, apud nos satureia dicitur. herba est aromatica, & grauiter spirãs, quod & Virgilius carmine explicat:

—& grauiter spirantis copia thymbræ.

Scritur hæc herba origano æmula mense Ianuario. Satureia urinam mouet, & ex uino pota, lethargicos in morte dormientes excitat. Contra animalia quoq;, quæ aculeis sæuiunt, nõ inutiliter adhibetur. Venerem facit hæc herba. unde bene à saturitate, in qua libido inest, nomen accepit.

De nepeta. Caput xxxiiij.

NEpetam græci, calmiten nostri uulgo dici affirmant. magnæ uirtutis est, ac uehemens in calore. Vnde etiam nobilißimis antidotis meruit asscribi. stomacho enim ac præcordijs utilis habetur, pituitas capitis thoracisq; soluit ac purgat. Iecori medetur, duritiem lienis resoluit, calculũ pellit, urinam ciet. Tã simplex quàm cum alijs herbis, ad hæc quæ diximus faciẽtibus, tunsa, cribrata, pinsita, multum prodest.

De anetho. Caput xxxv.

SEritur anethum nõ minus coquorum quàm medicorũ gratia. Huic calida uis inesse traditur, nec omnino austera. In se enim habet aliquam molliendi potestatẽ: & si græcis autoribus credimus, ita nutrit, ut athletarum cibũ sine anetho ludorum magistri esse nullo modo paterentur. Aegrotantibus prodest cum oleo tepefactum, ac cerebro infusum. Creditur etiã dare illis aliquas ex febre inducias. Dolores capitis mitigat, neruorũ tensuras relaxat, non dormientes ad spem quietis inuitat. Coctum in aqua cyathis tribus, ac potui datum, stomachi querelas miro modo releuat. Ructus præterea mouet, quia concoctionem adiuuat. Tormina sedat, aluum sistit. semen eius feruefactum et admotum naribus, singultum sedat.

De thymo. Caput xxxvi.

THymus herba dulcißima est, apibus (ut ait Maro) amicißima: ut,

Nerine Galathea, thymo mihi dulcior Hyblæ.

Sumptum hoc nomen à redolentia uidetur. floré epithymum hæc herba generat, qui collectus in umbra ſiccatur. Sunt autem eius duo genera. candidum radice lignoſa, in collibus naſcens, quod etiam præfertur: alterum nigrius, floriſq; nigri, utrunq; cibo & medicamento cõuenit. Est calidæ ſimul auſteræq; uirtutis. Thymus ſumptus in cibum, caliginem diſcutit, lumbricos interimit, urinam impellit, menſtrua fœminis prouocat, partus emortuos extrahit. Tritus cũ melle & in cibo datus, pituitas ſoluit. Mixtus polentæ & in uino maceratus, coxendiciq; feruens ſuppoſitus, iſchiadicis ſalutaris est.

De origano. Caput XXXVII.

SVnt qui græce origanum dictum putẽt, quòd uinum coloret. uerum ſi ſic eſſet, onigenũ pronunciari deberet. Facta est in nomine huius herbæ magna mutatio, cum ex †eradiũ & ∗enſten græci uocauerint. Efficax est origanũ in medicina magis quàm in cibo. Nec minus ſatiuũ quàm ſylueſtre. Tritum ex uino albo ac potui ſumptum, ſcorpionum ac araneorum uenenis reſiſtit, cruditates diſcutit, morſus ſtomachi, ex aqua calida datum, lenit.

De cerefolio. Cap. XXXVIII.

CEreſolio ignea uis & acerrima inest. tritum et

haustum cum uino, lateris dolores mitigat: ex aqua mulsa, pituitam resoluit: ex aceto, lumbricos & tineas perimit, urinam ciet, menstrua pellit. Tritum cum cera & axungia, parotidas soluit. Est enim parotida morbus similis glandulis, quæ circa aurem nasci solent, unde & parotida dicitur, quòd iuxta aurem, quam græci οὖν uocant, nascatur.

De amaraco. Caput XXXIX.

QVod Aegyptus & Syria sampsuchum appellauere, Diocles & Sicula gens amaracum uocauit. Narratur in fabulis, hunc fuisse puerum regium: qui dum preciosa ferret unguenta, casuq; prolapsus, fracto uase, uehementi illo ac suauißimo odore afflaretur, in odoriferam herbam cõuersus est. Hãc Dioscorides dicit à Romanis Persam appellari. seritur utroq; modo, semine et surculo, sed hæc uiuacior & odore melior. Calidus est amaracus & siccus, narium meatus aperit, humores glutinosos à capite deijcit. Tritus ex aceto ac ictui scorpionis superpositus, ægroto medetur.

De enula. Caput XL.

ENulæ calida uis & sicca est. Radice eius in quibusdam pulmentis utimur, hyeme præsertim, quæ salubrior habetur. Cor enim mirifice iuuat, pulmonem à malis humoribus defendit, ischiadicis & articulorum dolore laborantibus, ac ægritudinibus à frigiditate natis, prodest. Eius succus potus, fuga

re lumbricos putatur, & uenenatorum morsus abi gere. A iciuno sumpta, dentes confirmat.

De sisymbrio. Caput XLI.

SVnt qui sisymbrium thymbræum appellent. Surgit hæc herba pedali altitudine. Quod in irriguis locis nascitur, simile nasturtio est satiuũ & syluestre reperitur. Vtrũq; aduersus aculeata animalia, ut crabrones, uespas & similia, efficax est. capitis dolores sedat. uomitus, singultus, ac tormina reprimit. Stomachi dissolutiones cohibet, siue in cibo sumptum, siue in succo potum.

De marrubio. Caput xlij.

MArrubiũ est, quod græci propter amaritudinem ita uocant, à quibus & inter primas herbas cõnumeratur, cuius semina foliaq; trita, cõtra serpentes prosunt. Pectoris & lateris dolores, tussimq; sedãt. Castor marrubij duo genera tradit: nigrum, quod magis probat, & candidum. Ex utroq; minutatim conciso, & farina subacto, fiunt offellæ, quibus ex oleo in patella frictis, in prima mẽsa ad salubritatem uescimur. lũbricos fugare creduntur, & ob hanc rem pueris apponi solent.

De abrotano. Caput xliij.

ABrotanum iucundi odoris ac grauis herba est. dicunt hoc nomen ab Abrotonio fœmina in herbam conuersa, sumptum. Flos eius aurei coloris est. sponte prouenit, & in cacumine suo seipsum

propagat. Seritur autem ſemine melius quàm radi-ce aut ſurculo. & ſemine nõ ſine negocio plantaria transferuntur. Læditur abrotanum nimio ſole. Verum ubi ex temperie conualuit, uitiũ ritu fruticat.

De hyſſopo. Caput xliiij.

OPaca & humida loca amat hyſſopus. Sũt qui & hyſſopum neutro genere pronunciant. Hæret & ſaxis radice ac caule. Guſtatu feruens eſt. In oleo contritum, phthiriaſi(hoc eſt, morbo pediculari) reſiſtit, & capitis pruriginem tollit. Optimum eſt ciliciũ è Tauro monte, deinde pãphylium. Sumptum cum fico, farina, melle, ſale & cumino, pectus & ſtomachum iuuat. ſimplex, omnino contrarium eſt.

De petroſelino. Caput xlv.

QVod græci petroſelinon, nos petrapium poſſumus appellare. Hoc & Columella olus atrũ uocat. ſunt tamen & qui dicant olus atrum idem eſſe quod hypoſelinon. Ad macerias ſeri gaudet. umbra enim fouetur. Si nõ radicitus euellitur, æuo durat, & caules ad uſum obſoniorũ ſubminiſtrat. Macedonicum à guſtu, ſuauitate & odore aromatico, mirifice laudatur. Non improbatur etiam Alexandrinum, & Smyrnæum. Aduerſatur hæc herba ſcorpionibus. poto ſemine, torminibus intraneis medetur. Idem ſemen decoctum, & mulſo potum, difficultates urinæ tollit. Radix eius in uino cocta, calculos pellit, lumborũq; ac lateris dolores: canis rabioſi

morsibus, pota & illita, medetur. Est et aliud genus, quod orthoselinō uocatur. hoc surgit recto frutice. semen habet cumino simile, menstruis & urinæ efficax. Addidere quidam oposelinon, differens ab aliis generibus breuitate, caule satiuo, & radicis colore ruffo. eiusdem tamen uirtutis est, cuius & primum illud genus. Nam & scorpionum ictibus, et morsui canis semen huius, quod & olus atrum licet appellare, ex uino datum, occurrit. In mulso decoctum ac potui datum, difficultatibus urinæ medetur. Tormina uentris, & cæteras intestinorum querelas eodem modo sanat. Radix in uino cocta, calculo lateris ac lumborum doloribus eadem potione succurrit. Succus algēti propinatus, exoptatum calorem per membra diffundit.

De absynthio. Caput XLVI.

ABsynthiū siccæ ac calidæ uirtutis est, ob amaritudinem eius sumptum in cibum ualetudinis causa, & stomachum ualentiorem facit, & hepatis fibras aperit. Febres quoq; longas, utpote quartanas, minuit. Est & absynthium Romanū, quod magis esui accommodatum crediderim. Ex hoc enim conditum facit Apitius.

BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER IIII.

Præfatio.



Cribere quædā prius necesse fuit, ne cum de obsonijs loqueremur, earundem uim & naturam explicare longum, & à re ipsa fortasse alienum uideretur. Dicendum erit deinceps de his herbis & oleribus, quibus uel cum supradictis, uel seorsum conditis in prima mensa, si fructus absint, uescimur. Neq; enim consilium esset, post cerasa, pruna ac cætera poma ad quæ appetentia ferimur: lactucas, intubum ac reliquam olerum herbarúmue conditiuam, esse. Facilime enim ob frigiditatem & humiditatem tot simul diuersarum rerū ingestarum, omnis concoctio tolleretur, quo nihil potest esse homini perniciosius. Si ergo poma abfuerint, nō iniucundum erit, æstate tamen magis quàm hyeme, & cœna magis quàm prandio, lactucas hoc modo edere.

De lactucis conditis. Caput I.

LActucam à lactis (id est, humoris) abundantia, uel quòd lacte nutrientes fœminas implet, dictam putat Apuleius. Huius oleris plura sunt genera. Verum ante omnia lacticaulis, seßilis & crispa,

laudantur. Seruntur toto anno lætis et irriguis ster coratisq; locis. legitimum tamen est, à bruma semen iacere, plantam fauonio transferre, aut semen fauonio, plantam æquinoctio uerno. Albæ in primis hyemem tolerãt. Est quidem natura omnibus refrigeratrix: frigidæ enim & humidæ habentur, & ob hanc rem æstate ab stomacho fastidium auferũt, cibiq; appetentiam inducunt. Ferunt D. Augustum in ægritudine usu lactucæ conseruatum. Nec mirum, cum & concoctionem adiuuent, & meliorẽ quàm cætera olera sanguinem generent. Coctæ & crudæ eduntur. Lactucas crudas si lotione non indigebunt, sic condies: (Sunt enim salubriores quàm quæ aqua lauantur) In patinam impones, salem contritum insperges, olei parum, plusculum aceti infundes, ac statim deuorabis. Sunt qui huic condito parum mẽthæ & petroselini addant, ne omnino insipidũ uideatur, neue nimia lactucæ frigiditas stomacho noceat. Coctas expressa aqua in patinam indes: sale, oleo & aceto conditas, conuiuis appones. Sunt qui huic inspergant modicũ cinnami uel piperis bene triti & cribrati. Somnum hic cibus inducit, tußim ex calido humore generatam, mitigat: urinam ciet, uenerem retardat, aluum mouet. Eius tamẽ frequẽs usus, maxime uero recentis, oculorum aciem hebetat. Est & aliud genus lactucæ, quam caprinam uocant: hac tunsa & in mare deiecta, pisces qui sunt in proximo, statim necantur:

idem faciunt & fluuiales. Serraliam lactucā, & eam quidem agrestem qui appellauere, à serra, quā in dorso habet, dictam putarunt. Hæc fortaßis endiuia est.

Conditura endiuiæ. Cap. II.

ENdiuiam ego inter lactucas cōnumerauerim, quāuis de hoc nomine nulla apud ueteres mentio fiat. satiua extat & agrestis, & utraq; salubris. Amarior syluestris, iucundior satiua, & ea maxime, quæ caule surgit crispo. Conditur & hæc eodem modo quo lactuca, tam cruda quàm elixa. Endiuia in cibum sumpta, æstuantia præcordia refrigerat, hepatis fibras & uenarum meatus aperit. Habet hoc peculiare endiuia, quòd æstuantia refrigerat, & algentia calefacit. Trita hæc herba cum propria radice, crabronum ac scorpionum & reliquorum animaliū quæ aculeo nocent, ictui imposita, laborāti subuenit. Eiusdem quoq; succus potui datus, in eiusmodi uenena agit.

Conditura buglossi. Caput III.

QVam Græci buglossum uocāt, nos, quod idem sonat, linguam bubulam ab asperitate appellabimus. Calida est buglossus & humida, tam satiua quàm syluestris. Sumpta in cibum quouis modo, sanguinem purgat, hilaritatem inducit, cardiacū pellēdo. Cocta ex aqua et melle, hulceribus oris, tußi et raucedini auxiliū præstat. In melācholiā agit optimi sanguinis copia. Conditur et cruda, et elixa. Cru

dam bene lotam atq; expressam, reticulo ad id apte facto, cum nepeta, mentha & petroselino in patinam indes. Salem & oleum insparges, inuoluesq; quoad oleum imbibat, & remollescat eius asperitas. Acetũ postremo infundes, ac conuiuis statim appones. Elixa conditur ut lactuca.

Cõditum pantodapum. Cap. IIII.

FIt item conditum pantodapum ex lactuca, buglosso, mẽtha, nepeta, fœniculo, petroselino, sisymbrio, origano, cerefolio, cicerbita, quam teraxicon, lancedo, quã arnoglossam medici uocãt, morella, fœniculi flore, ac plerisq; alijs odoriferis herbis, bene lotis expreßisq;, patinam amplam requirunt, sale multo inspergi atq; oleo inungi debent. aceto deinde superfuso, ubi paululum resederit earum syluatica durities, comedenda ac bene dentibus conterenda sunt. Hoc conditum, plusculum olei & minus aceti requirit. Hyeme magis quàm æstate cõuenit: quia plus concoctionis, quæ hyeme ualida est, requirit.

Conditura portulacæ. Cap. V.

SIt bene lota portulaca, secretaq; à præduro caule, in patinam reposita, cũ cepa minutatim concisa, sale, oleo, aceto condiatur. Sunt qui ad comprimendam frigiditatem portulacæ, piper tritũ ac cinnamomum inspergãt. Portulaca enim, quam poplim licet appellare, frigida est & humida, & ob hanc rem non multum nutrire existimatur. Nimios tamẽ

stomachi, renum ac uesicæ ardores extinguere putantur. Plurimus eius usus oculos hebetat, uenerem inhibet, ueneris'q; somnia. Manducata item cum polenta, intestinorum uomitiones sistit, aluum refrigerat, laborantes podagra calida sanat. Eius radix suspensa filo, gestata ad collum, uuæ morbũ expellit. Quod accidisse prætorio uiro scribit Plinius. Recẽs postremo masticata, stuporem dentium ex esu acerborum fructuum contractum, diminuit ac tollit.

Rosmarini conditura. Cap. VI.

Qui lautius ac salubrius esse cõsueuerint, é floribus rosmarini condituram faciunt. Huius fruticis duo sunt genera: alterum sterile, satiuum alterum, & cui caulis, flos ac semen resinaceum inest. Folia odorem thuris præ se ferunt. Eius radix uiridis adhuc, uulneribus imposita, corpora sanat. Succus fruticis & radicis regium morbum pellit. Oculorum aciem exacuit. Semen ad pellenda pectoris uitia potui datur. Flores eius mane collecti, ac illoti omnino, ne uim amittant, cum sale bene trito, oleo et aceto conditi, ad uoluptatem & salubritatem faciunt. Nam & stomachum concalefaciunt, & rheumatismos tollunt, & spasmaticis prosunt.

De conditura maluæ. Cap. VII.

Mirabũtur fortasse qui naturam maluæ ignorant, me hanc herbam inter edulia posuisse. Sed desinant mirari, & quantis laudibus extollenda

ſit, animaduertant. Maluæ duo genera, ſatiua & ſyl ueſtris: & utraq; laudãda. Quæ altea dicitur, quód alte ſurgat, amplitudine folij diſcernitur. Satiua mi nor. Hanc græci à molliendo uentre μαλάχην uoca- uere. Omne ſolum in quo ſeritur malua, pingueſcit. Valet hæc herba contra omnes aculeatos ictus, præ cipue uero ſcorpionum, ueſparum, apum, muris, ara nei. Quin & trita cum oleo, cutiq; extẽſa, hominem ab iniuria talium beſtiolarum defendit. Cruda illita uulneri, aculeos omnes extrahit. Ferunt hominem omnibus morbis cariturum, ſi qualibet die ex ſucco maluæ aliquid ſorbeat. Valet item hic ſuccus (quan- quam ſtomacho aliquantulum inutilis) contra bilem atram, & eam maxime, quæ iam ad inſaniam ducit. Elixatur tenellæ maluæ caulis, ablata cyma. & in pa tinam more aſparagi poſitus, cum ſale, oleo & ace- to comeditur. Condiuntur & eodem modo flores. Nec inſalubre hoc genus conditurę habetur, quum & calculoſis, & inflationi, et torminibus, & ſacris ignibus medetur.

De conditura intubi. Cap. VIII.

INtuba impatiẽtiora frigoris habentur. caule, fo lijs ac radice, optima ad reſtaurandum faſtiditũ palatum ſunt. eſt & erraticum, quod ægyptij cicho rium, noſtri ambugiam uocant. ſylueſtre hoc quidẽ habetur. Vere caules, æſtate folia, hyeme radices be ne lotas & excauatas propter duritiem & amari-

tudinem, cum ſale, oleo & aceto ſalubriter edimus. Nam & ſtomachum cõcalefactum & diſſolutum adſtringunt ac refrigerãt, aluum ſiſtunt, dyſentericis proſunt. Coctum intubum, uenerem ſoluit: iecinori, renibus ac ſtomacho prodeſt: maxime autem, ſi cum aceto cũ paſſulis decocto comederis, aut aliquid defruti patinæ indideris, cinnamiq́; triti quantũuis modicum inſperſeris. Cichorium quidam ob ſingularẽ ſalubritatem, chreſton appellarũt: quidam uero pancration, quòd omnia bona complectatur. Huius uſus & ueſicam adiuuat, & genituram effluentem morbo ualetudinis ſiſtit, & uenenis ac peſte laborantibus prodeſt. Ad hepar tamen refrigerandum ante omnia natum uidetur. Eius flores nequaquam à caule degenerantes, eodem modo condiantur quo & ſupradicti. Sunt qui & intybus, ut Cornelius Celſus, maſculino genere pronuncient.

De conditura ſaxifragiæ.

Caput IX.

APpellatam *ſaxifragiã Apuleius aſſerit, quòd lapillos in ueſica frangat atq; cõminuat. Eius radix petroſelino aſsimilis eſt: quæ ablata, lota atq; in fruſta conciſa, cum ſale, oleo & aceto comeſa, ob eius caliditatem & ſiccitatem lapidem (ut diximus) frãgit. Renes & ueſicam purgat, coquitur tarde propter ſiccitatem, quæ cõcoctioni contraria eſt, quam contra humidum & calidum adiuuat.*

De conditura pimpinellæ. Cap. X.

Pimpinellæ, quæ & bibnella Græce dicitur, uis calida & sicca inest. Ob hanc rem tarde concoquitur, uoluptatem edentibus affert. Collecta ac lota, in patinam ac suomet caule, si tenera est, reponi debet: sale, oleo & aceto condiri, si prædura fuerit. folia tantum sumantur. Aperit hic cibus iecinoris fibras, urinā prouocat: ac lapides, ut saxifragia, nō tamen adeo, comminuit.

De conditura acetosæ. Cap. XI.

Acetosa ab acore nomen trahens, in quatuor genera diuiditur. duobus, in cibis non uescimur, lapathio scilicet & rumice. Alia duo in cōditu ram ueniūt: quorum alterum, quod ocylapathiū uocari potest, arenosa & lapidosa amat loca. Folia habet acutiora, & similitudinem unguis ex pollice imitantia, crescendo in sole ac caule in folia quasdam fibras ducit. Hæc herba, mea uernacula lingua, salina (quòd salis imitetur saporem) uocatur. Alterū, quod hypolapathium dicitur, in fœcundioribus oritur locis. similitud[illegible] hoc habet cum trifolio. hæc uulgo acetosella dicitur. Habent hæc duo genera acetosæ frigiditatem & austeritatē in se. humores generant nequaquam improbandos. Fastidium tollunt, appetentiam i[illegible]cunt, sitim exti[illegible]guunt, uim cordis co[illegible]roborant [illegible]um fluentem sistūt, cholerā reprimunt. Pota earu[illegible]ctio, scabiē et pruritum extinguit.

Sunt qui acetoſam illotam etiam ſtatim prima menſa cũ pane ſine ullo condimento comedant, quod ego perſæpe facio Heminæ noſtri conſilio. Addunt quidam acetum, nonnulli oleum. Quouis modo comederis, ſalubris eſt, æſtate præſertim & peſtilenti cælo. Hac herba medici ĩ multis pharmacijs, præcipue uero in potionibus, utuntur.

De aſparago condito. Cap. XII.

Sparagi duo genera, hortenſe & agreſte. In cultum gratius eſt, quod alij corrudam, alij libycon appellant. Aſparagum dictum, quòd in locis aſperis naſcatur, aſſerit Varro. Sunt qui dicant lingua Chaldæa caulem, aſparagum uocari. Hæc enim herba ſemper in caulẽ creſcit. Elixi aſparagi, in patinam extenduntur. ſal, oleum, & acetum infertur. Sunt qui eos aromatibus conſpergãt. In prima menſa comeſti, inflationes ſtomachi diſcutiunt, oculis di luciditatem afferunt, aluum leniter molliunt, pectoris & ſpinæ doloribus, inteſtinorũq; uitijs proſunt. Sunt qui eos addito uino coquant, quòd eo modo efficaciores ſint. Eius uſus ſi nimius fuerit, nõ parum interdum nocet, cum urinam citam emittat, ueſicãq; (quod pernicioſum eſt) exhulceret. Radix aſparagi trita, & in uino albo pota, calculos fugat. Quidam uero ſuccum eius ex uino datum, contrà uenena utilem credidere.

De conditura lupulorum. Cap. XIII.

LVpuli, quorum uis calida est & humida, in sepibus ac macerijs nascũtur: quos ego aut à colore lupino, aut ab asperitate sic appellatos puto. Asperrimi enim sunt, & colorem lupi caule & folijs imitantur. Coquuntur hi & condiuntur eo modo, quo & asparagi. Frigi quoque in oleo & liquamine non incommode possunt, sed salubres sunt elixi, et si parum nutriunt, sanguinem tamen purgant, hepatis fibras aperiunt, urinam ciẽt, bonum & uiuidum colorem inducunt.

De conditura capparis. Cap. xiiij.

CApparis siccis in locis seritur, area circunquaque effossa, structis undique aut natura ripis, aut artificio lapidũ, ne luxuriari permittatur. Frutice surgit firmiore, unde unà cum semine caulis plerunq; decerpitur. Eius genera & maxime peregrina, ut ait Plinius, fugienda sunt. Nam & arabicum pestilẽs est, & appulum uomitus facit, stomachum et aluum uiolenter mouet. Verum nunc (ut mihi uidetur) mutata natura est. In precio enim peregrinus est, et maxime ægyptiacus, nec improbatur appulus. Capparis fruticem, cynosbatõ quidã, nosbatum alij, nonnulli opheostaphylen uocarũt. Siccam & calidã naturã præ se fert. Neq; paralysi periclitari eos ferũt, q cappari quotidie utũtur, non lienis doloribus, non hepate, cum fibras uitalium & præcordiorum aperiat, humoresq; glutinosos ac melancholicos in

primis à splene abigat, urinam cieat, lumbricos interficiat, uenerem excitet, ac contra uenenum tyriacæ uim obtineat. Cõditur autem hoc modo: indes in cacabum aquæ non feruentis, sed apprimè calidæ, ubi tamdiu sines, donec abundantem salsedinem dimiserit. Trãsferto inde in aquam recentem, inq; eã tam diu sinito, quoad refrigescat. Inde postremo au ferẽs, expressum in patinam repones, infundesq; oleum & acetum non multum. Sunt qui mentham huic edulio addant, nec incõgrue id quidem, cũ & ad uoluptatem & ualetudinem faciat.

De cariota & pastinaca. Cap. XV.

PAstinacæ, cuius uis omnis in radice & semine est, duo sunt genera: & quod sponte uenit, & quod seritur primo uere uel autumno, solo quàm altißime refosso. Annicula utilis esse incipit, bruma utilior, gratior autumno. Pastinacam albam esse, cariotam uero rubeam uel subnigram, asserunt medici. Hæc melior in horto, ac maxime in Viterbiano solo, illa felicior syluestri terra nascitur. Ambæ sunt difficilis concoctionis, pauci & großi alimenti. Bis elixanda est pastinaca. prima decoctio abijcitur, secunda cum lactuca incoquitur. Inde in patinã trãslata, cum sale, aceto, coriandro, pipere condita, esui percommode datur. Nam & tußim & pleuresim & hydropisim sedat, ac uenerem excitat. Frigi etiam excauata post primã concoctionem, in oleo & liqua

mine farina inuoluta solet. Cōditur et cariota eo modo, quo et pastinaca, sed suauior habetur, quæ sub calido cinere & carbonibus coquitur. Subtracta ubi paululum refrixerit, depilāda est, & omnino abstergendus cinis: tessellatim cōcidenda, in patinā'q; trāsferenda, addendum sal, irrorandum oleum atq; acetum, ex defruto uel sapa nonnihil addendum, inspergendo aromata dulcia. Hoc nihil esui suauius. Duabus in rebus homini prodest. Nam & bilē reprimit, & urinam ciet. In reliquis uero ut hepati, stomacho ac spleni aduersatur.

De conditura ceparum. Cap. XVI.

COquitur & cepa sub cinere & carbonibus tam diu, donec omne crudum exhalauerit. ubi refrixerit, minutatim concisa, patinæ inditur: sale, oleo, defruto, uel sapa inuoluitur. Sunt qui & cepæ piper aut cinnamum inspergant.

De conditura porri. Caput XVII.

ELixatur porrum, aut sub cinere coquitur: patinæq; immissum, ad sedandam ueterem tussim cū modico sale ac plusculo melle, in prima mēsa cōeditur. Condiuntur & hæc, quæ antea commemoraui, alijs modis: de quibus ubi ordo mensarum requiret, dicetur.

Patina ex capitibus & intraneis caponum & gallinarum.
Caput XVIII.

GAllinarum atq; auium iecuscula, pulmones, pedes, capita & colla, bene lauabis. Lota & elixa, in patinam sine iure transferes. Indes acetū, mentham, petroselinū, inspergesq; piper aut cinnamum, ac statim conuiuis appones.

Patina de linguis aut lucanicis.
Caput XIX.

COquantur in aqua linguæ salitæ, coctás tessellatim concides, ac in patinam indes, addesq; de petroselino, mentha, saluia & aromatibus, quantum sat erit, ultimo infundatur acetum. Idem fiet de lucanicis maioribus, hyeme tamen magis quàm æstate. plus enim concoctionis, quæ melior hyeme quàm æstate fit, huiuscemodi cibus requirit.

De carnium differētia, & quo tempore quæque coquenda edendave
Caput XX.

SEd iam tempus est transire ad mensam, quā ego secundam & potiorem appello. Ibi enim de carnibus agitur, quæ melius ac salubrius q̄ quoduis aliud edulium nutriunt. Verum cum uaria sint animantia, tam terrestria quàm uolatilia, quæ hominem nutriunt, uarias quoq; inesse qualitates necesse est. Nec in sexum minus & ætatem & partes eorum, quàm in speciē differentia cadit. Meliores siquidem gallinæ, quàm galli. Rursum si necessitas cogit, capræ quàm hirci castrati, mares quàm fœminæ, iuniores quàm

ucteuli. Fallit in porcis, q̄ semestres uel anniculi, esui meliores habētur: ueruecei, quàm agni. Enutrita in mōtibus, quàm in planitie aut palustribus locis. Depasta glandem, castaneam, triticum, hordeum, fabam, panicum, milium, quàm uel furfures, uel herbam, ut in porcis ac gallinis gustu deprehendimus. Laudabiliora sunt item, quæ media inter macilentiā & nimiam obesitatem sunt, quàm quæ aut præpinguia, aut macra nimis habētur. Pinguia enim appetentiam remouent, concoctionem disturbant, ac stomachū laxant. Hanc ob rem ex obesa carne macrā; rursum ex macra pinguem tutius comedemus. Præterea ut hyeme calidis, ita æstate frigidis uescemur, ut hœdulo, pullastra: acidis ac frigidis æstate, hyeme pipionibus: calidis & siccis autumno, coturnicibus, ficedulis: uere, auiculis è nido postea quàm pennas emiserint sublatis, hyeme item turdis ac merulis. Est item in coctura magna differētia. Pinguis caro melior assa quā elixa est. Rursum strigosa uel macra melior elixa, quàm assa. quæ medium tenet, quouis modo apte coquetur. Magis etiam nutrit assum, etsi difficilius concoquitur, quàm elixum: rursum iurulentum quàm frictum. Verum ne in his diutius q̄ satis est cōmoremur, ad explicādam uim & naturā animalium, quibus tum ad necessitatem, tum ad luxū & lautitiē humana cōsuetudo uescitur, trāseamus.

De boue. Caput XXI.

BOuem, cuius appellatione taurum ac uaccam et uitulos uoco, magno usui esse mortalibus, nemo est qui ambigat: aratione, uectura, lacte, caseo, corio ad calceorum usum. Hinc est quòd apud ueteres tam capitalis habebatur, qui bouem sine causa, quàm qui hominem occidisset. Quosdam etiam apud Romanos in exilium actos legimus, quòd bouem tanquam colonum interfecissent. Coluere quoque ægyptij peculiariter numinis uice bouē, quem Apim uocabant, summum apud illam gentem deum, quòd hoc animal ob eius usum & innocentiam honore diuinò dignum uideretur. Init fœminam taurus uno ictu, quæ mense decimo parit uel gregi, uel usui hominū. Lactētes adhuc, uitulos appellamus. hos lanij ad cultrum emunt. Occiduntur & boues nonnūq̄ ac uaccæ, hæ dū sterilescunt, illi dum aratrum & plaustrū renuunt. Caro bubula frigidæ ac siccæ naturæ est. difficilime & coquitur, & cōcoquitur. crassum, turbidum ac melācholicum præstat alimētum. Ad quartanas, scabiem et lepram, hominem impellit. At uitulina tutius comeditur. temperati enim alimenti ferè existit. Hanc itaque non iniuria mensæ nobilium crebro repetunt.

De oue, agno, & ueruece.

Caput XXII.

OVis agno, ueruece, lana, pelle, lacte, caseo, stercore, hominibus usui ē. Ariete, ut marito ad

propagandum genus utitur. Qui quo senior est, eo melior ad ineūdas oues habetur. Agnas fastidit, uetulas sectatur. Fert uētrem ouis quinos menses, mares deinde uel fœmellas parit. Fœmellas, in spem gregis, si uolet, retineat pastor. Ex maribus arietē gregis maritum deligat: reliquos dum adhuc lactent, lanijs uēdat. Quos in numerum ueruecum referri uolunt, eosdem non minores quinq; mensium castrare oportet. Horum caro salubris est, et agnina melior. Calida enim & humida habetur, ad temperamentū tendens: illa uero plus humiditatis q̄ caliditatis habet. Ouē arietē dentibus ne attingas. nō modo enim eius caro nō prodest, uerumetiā uehementer obest.

De capra & hœdo. Cap. XXIII.

CApra, hœdo, lacte quàm salubri, caseo, pelle in castrorum usum, hominem iuuat. Vnde & hyemem continuare sub pellibus maiores dicebantur. His etiā nautæ utebantur: uillis enim aquam pluuiam reijciūt. Cinyphææ capellæ olim in precio erāt, quia maiores mense quinto pariunt. In quibusdā lactis magna hubertas. Ex his hœdi lactentes esui sunt optimi. Capellas auribus spirare, nō naribus, nec unquam febre carere, Archelaus autor est. Ideoq; fortaßis anima his quàm ouibus ardentior. Hanc etiā ob rem in concubitus calidiores traduntur. Noctu etiā non minus quàm die cernere creduntur. Dependet omnium mento uillus, quem aruncū uocant. Hoc

ſi quis unam ex grege trahat, cæteræ ſtupentes intuentur. Morſus earum arbori exitialis, oliuam lãbendo ſterilem quoq; faciunt, eaq́; ex cauſa Mineruæ immolantur. Capellæ atq; hirci fœtidi carnem ne deguſtato. Hœdinam qua nulla inter domeſtica animalia potior habetur, edito. Parum enim recrementi in ſe habet, facilime concoquitur, bene alit, ſanguinem bonum generat, calido & frigido contemperatũ. Hic cibus cõuenit laute uiuentibus, ut Auguſto & Phoſphoro, Lucretio non item, qui Pythagoreorum pietatem laudat, & rem ruſticam ſectatur.

De ceruo. Caput XXIIII.

CEruus quem ἀπὸ τῶν κεράτων dictum putant, latratus ac morſus canum perhorreſcẽs, ad hominem confugit. Minus item fugiunt humana ueſtigia quàm ferina. Conceptus fœmellarum eſt poſt arcturi ſidus. Octonis menſibus partum ferunt. Gemellos interdum edunt. Simplex nimirum animal eſt, ac rerum omnium miraculo ſtupens: ſagittas enim et arcum uenantis cũ admiratione intuentur. Tranſnatãt flumina quantumuis lata ac maria cerui gregatim, capita clunibus præcedentium imponentes, uicemq́; reddentes donec olfactu terram, quam nuſquam uident adiere. Soli mares cornua habent, qbus uſq; ad annos ſex ſingulos ramos adijciũt. Mutatur aliquãdo his color in candidũ, qualẽ fuiſſe Quinti Sertorij ceruam tradunt, quam eſſe fatidicam Hiſpaniæ genti

bus imperator nobilißimus perſuaſerat. habent hæc animalia cum ſerpentibus pugnam, eosq́; à cauernis ſpiritu nariū extrahunt, ac pedibus conterunt. Ideo cerui cornua in abigendis ſerpētibus ſingulare remedium habentur. Viuere ceruos poſt centū annos, ex aliquibus captis cum torquibus, & quidē aureis, ac cute propter obeſitatem opertis, quos Alexander Magnus indiderat, deprehenſum eſt. Febrium morbos non ſentit hoc animal. Hanc ob rem quidam principes omnibus matutinis diebus ex hac carne deguſtare ſoliti, longo æuo febribus caruere. Ceruina uero bubulæ ferè aßimilis eſt. Tarde enim concoquitur, parum alit, ac bilem atram auget. Eſui tamen æſtate, præcipue uero menſe Auguſto, q̄ hyeme, ſuauior eſt. hanc nō edat noſter Brutus & Cælius, ne omnino melancholia obruantur.

De urſis. Caput XXV.

INitio hyemis urſa concipit, nec uulgari quadrupedum more, ſed cubante ſecum mare, compreſſiq́;. Trigeſimo die parit carnis fruſtū, unde ungues tantum prominent. hoc lambēdo paulatim figurat. Hyeme quaternis menſibus latent. Primis diebus his ſeptenis tam graui ſomno premūtur, ut uulneribus uix excitentur. Tunc enim mirum in modum ueterno pigreſcunt. Illorum adipes medicaminibus ſunt apti, contraq́; defluuium capilli tenaces. Poſt hos dies priorum pedum ſuctu uiuunt. Credit Theophra-

stus, eodem quoq; tempore coctas ursorum carnes, si asseruētur, increscere. Inualidißimum urso caput, quod cōtrà leoni fortißimum est. Tauros supra cæ tera animalia infestat. Capitur laqueis & falcibus. Eius caro tarde concoquitur, spleni atq; hepati obest. Multa recrementa generat, appetentiam tollit, ac fastidio edentes afficit.

De damis. Caput XXVI.

D*Ama, quam etiam Græci dorcada uocant, capreæ genus est. raro māsueta fieri potest. Cū capreolis ferè in qualitatibus conuenit. Bonū nanque alimentum eius caro uescentibus præstat. Modici recrementi est, sanguinem tamen ad atram bilem quoquo modo †tendendum efficit.*

De leporibus & cuniculis.

Caput XXVII.

Q*Vi leporem à leuitate pedum sumpsisse nomen dixerunt, falluntur, ut ait Varro, quòd antiquum sit uocabulum et græcum. Leporum duo sunt genera, maius & minus. Maius id est, quod in alpibus, in collibus, in planitie sub dio uiuit, quodq; uoluptatem uenandi hominibus præstat. Minus, quod sub terra in cuniculis, unde nomen accepit, uitā magna ex parte ducit. Hoc capi, nisi superne eiectū, nō potest. Alpini leporibus & quidē magnis, pro cibatu hyeme uescūtur. Cuniculis adeò Baleares insulæ exundauere, ut certum sit, balearicos ipsos cōtra in*

numeram eorum turbam ab Augusto militare auxilium petijsse. Cuniculi caro melius ac facilius alit q̃ leporina, quæ quidem frigidæ ac siccæ naturæ est, et ob eam rem bilem atram facit.

De hystrice & ericio. Cap. XXVIII.

IN India & Aphrica hystrix peculiariter generatur, ericio uel (ut ait Plinius) herinaceo similis, spinis tergus hispidum habet, quas tensa cute plerunq; laxatas uoluntaria iaculatione in ora canum urgentium iacit. Latet ut ursus quatuor hybernis mensibus. Huius caro ut herinacea, licet nõ admodum inter esculenta comedatur, stomachum tamẽ adiuuat, aluum soluit, lepram ac scabiem diminuit. Salita, hydropisim mitigat: mingẽtes in lecto, quo minus id faciant, adiuuat. Sunt qui & taxos & glires cœnis addãt, quæ animalia in qualitatibus hystrici haud multum dißimilia sunt. De glire hoc annotatum est, non congregari nisi plures in eadem sylua. Et si misceantur alienigenæ, dimicãdo aut uincere, aut interire. Genitores præterea suos senecta fessos, insigni pietate alunt. Hyberna quiete gaudent. Reconditi enim & hi cubant. Rursum æstate iuuenescũt. Similis & mustelis quies.

BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER V.

De auibus esculentis. Caput I.



QVi pauones & aues esculentas ad patinas transtulere, illi quidem nequaquam mihi desipere uisi sunt, cum ex his obsonia fiant cæteris suauiora, & regum ac principum mensis, quàm humilium et minimi census hominum, magis conuenientia. Caueant igitur plebeij & populares, & quibus (ut ait Satyrus) res legi non sufficit, tale aliquid deligur iant, nedum comedant. Lautorum hæc erunt obsonia, & eorum maxime, quos non uirtus & industria, sed fortuna atque hominũ temeritas ex infima sorte, utpote è ganeis, è stabulis, è popina, non ad diuitias, quod esset ferendum, sed ad summos dignitatis gradus erexere. Hi sunt, quorũ gratia pauones ac phasiani nati aut capti uidentur. His preciosa uestis, preciosa supellex, & quicquid præclarum natura extulit, debetur. Cepam & allium mecum deuoret Pomponius. Adsit Septimius, & Septumuleius Campanus. Nec extra triclinium pernoctet Cosmicus, hunc sequatur Parthenius & podagrosus Scaurus. Fabium Narniẽsem, Antonium Ruffum & Mecœnatem non reijcio, qui paupertatem sponte amplectũtur. Et ne mihi succen

ſcat Cincinnatus, hunc quoq; Demetrius ad cœnam olitoriam uocet: quandoquidem ita fortunæ placet, quæ relictis industrijs, ignauiæ fauet.

De pauone. Caput II.

VEniat ante omnes aues ad patinam pauo: & quoniã uiuus gloria delectatur, mortuus quo que eiuſdem ſit particeps. Quòd gloria capiatur pa uo, ex hoc deprehendimus: laudatus enim, gemmatas alas ex aduerſo ſole, quo melius uideatur, cũ iactatione expandit. Idem annuis uicibus cauda amiſſa, donec ſuccreſcit, pudibundus quærit latebras. Viuit annis quinq; ac uiginti. Colores incipit in trimatu fundere. ab autoribus non glorioſum modo hoc animal traditur, uerum etiam maleuolum. Pauonẽ primus orator Hortenſius occidit in ſacerdotij cœna. Saginare eos M. Aufidi⁹ Lurco primus inſtituit, ex eoq; quæſtu prouentus ſuos mirũ in modũ auxit. Sũt q uelint pauonis carnẽ craßi & modici alimenti, ac difficilis concoctionis eſſe, melancholiamq; augere. Eiuſdemq; naturæ ſtruthij caro habetur, quem Aphrica peculiariter nutrit.

De anſere & anate. Caput III.

ANſerem tam ſylueſtrem quàm domeſticum cane uigilantiorem eſſe, teſtata eſt Capitolij Gallorum tẽpore acerrima per M. Manlium è languore excitum, defenſio. Hanc ob rem cibaria anſerum cenſores in primis locabant. Anſer mor

talibus pluribus in rebus usui est: custodia de qua diximus: pluma, quæ quibusdam in locis bis in anno uulsa culcitras facimus, ut delicatorũ ceruices mollius recumbant: carne, quam & recentem et salitam comedimus: adipe, quo plura cibaria condiuntur: iecinore, in quo maxime excellit, si lac prius uel mulsam imbiberit. Messalinus Cotta, Messalæ oratoris filius, pedes anserinos tostos & depilatos, etiam cum cristis gallinaceis in patinam addebat, quasi rem inter obsonia præclaram. Ego uero hanc auem atque quas Columella ἀμφίβιας, hoc est, terra & aqua uictum quærentes uocat, mali nutrimenti crediderim esse. Tutius enim & alis & pectore uescemur. Non multum ab his differunt anates. Quæ pectore tantum (ut Martialis affirmat) & ceruice ualent, cætera redde coquo. Anatis caro, anserina calidiorem uim habet.

De grue. Caput IIII.

AB mari eoo ueniũt grues, longa quidem peregrinatione, ducẽ quẽ sequãtur, deligũt. Habent & in extremo agmine qui gregẽ uoce cõtineant. excubias noctu faciunt, lapillũ elato altero pede cõtinentes, ut relaxatus ob somnũ, ac decidens, negligentiã custodis coarguat. Cæteræ dormiunt, capite subter alã cõdito, alternis pedibus insistẽtes. Dux erecto prouidet collo, ac prædicit. Ad nos uenientes, inducias tãtisper pygmeis, quibus cũ dimi

care consueuerunt, relinquũt. Captæ uel pedica uel retibus, ad mensas transferũtur. Ex his cibaria quouis modo cocta, tarde coquuntur, atram bilem augent, & recrementi in se q̃ alimenti plus habent.

De ciconijs. Caput V.

CIconiã in cibarijs, gruibus anteferẽdam Cornelius Nepos, q̃ diui Augusti principatu obijt, affirmat: quam pauci nunc uelint tangere, nedũ esse, ob pastum credo, quem è serpentibus & luridis bestiolis colligunt. Vnde ueniant ciconiæ, & quò se transferant, incertum est. è longinquo uenire, nulli dubium, & eo quo grues modo. Sed hæ uere, illæ hyeme sunt aduenæ. Abituræ, congregãtur in loco certo ita gregatim, ut nulla sui generis relinquatur, nisi captiua et serua. Prædicta die, discedunt ita occulte, ut nemo uideat discedentium agmen, cum tamen discessurum appareat, nec uenire prius quàm uenisse cernimus. Vtrunq; fit nocturnis temporibus. Locus in Asia est, quem Pythonis* comẽ uocant, patentibus campis, ubi congregatæ inter se commurmurant, & eam quæ nouißima uenit, lacerant. Sunt qui ciconijs non inesse linguam affirmẽt. Ob serpentum exitium tantus his honos habetur, ut apud Thessalos capitale sit ciconiam occidisse. Huius auis caro, eadem ferè quæ gruis est.

De oloribus. Caput VI.

CYgnus Græcum est nomen, olore frequentati

us. commeant ac remeant simili ratione olores, quo anseres. & horum uolatus cernitur. Liburnicarum more, rostrato impetu feruntur, facilius ita scindentes aëra, quàm si recta fronte impellerent. Colla imponunt praecedentibus, fessos duces ad terga recipiunt. Fabulose narratur, cygnos propriã mortem flebili cantu praedicere. Ad patinas ueniunt eadem fere ratione qua anseres.

De hirundine. Capute VII.

*Hirundo, quae graece χελιδών dicitur, à nobis hybernis mensibus ad Aphros aduolat, uere redit. Ex his auibus quae aduncos ungues non habent, sola bestiolis quibusdam uolãdo uescitur. Thebarum tecta subire negantur, quoniam urbs illa saepius capta sit. Nec*Byziae in Thracia propter scelera Terei regis. Caecinna equestris ordinis uir, comprehẽsas in urbe secum ferẽs, uictoriae nuncias amicis mittebat, in eundem nidum remeãtes, illito uictoriae colore. Scripsisse Fabium Pictorem in annalibus suis ferunt, cum obsideretur praesidium Romanum à Ligustinis, hirundinum pedibus epistolam allatã, lino reuinctam, significantem quo die aduentãte auxilio, eruptio fieri deberet. Tãtae celeritatis in uolatu hirũdo est, ut caeterarũ alitum minis obnoxia sit.*

De merulis, turdis & sturnis.

Caput VIII.

ABeunt merulae, turdi, similiter ac sturni, sed in

uicina loca. Occultantur hæc animalia sepibus, ibiq; hyberno tempore pabulum quærunt. In Germania hyeme turdi maxime, æstate in nostris montanis locis: autumno, in plano & collibus inueniuntur. Hyeme præterea loca maritima, & iuniperis ac myrtis abundantia, etiam apud nos frequentant. Merularũ caro tarde cõcoquitur, pauci alimenti est, & melancholiam auget. Turdi uero, hyeme præsertim, bene ac multum alunt, pauci recrementi sunt. ab his solum cauendũ est, ubi lapsanũ, quod græci ζράσσικαρ, nostri napellum uocant, comedunt. Sturni, quos uulgo diabolicam carnem habere dicimus, omnino ab obsonijs lautorum reijciantur. hos comedat Vacera noster, qui marsupio magis quàm uitæ consultum uult. Sturnorum hoc proprium est, cateruatim uolare, & quodam pilæ orbe circumagi, omnibus in medium agmen tendentibus.

De turture. Caput IX.

VEre turtur occultatur, pennasq; amittit. loca sabulosa libenter frequentat. capitur rete, saginatur. In cibũ sumpta, aluum astringit, & ob hãc rem dysentericis datur. Aiunt turturem fœmellam, amisso marito, arborẽ uiridẽ non attingere uolatu.

De gallinis. Caput X.

GAllina hominibus ouo, pullastra, capo, gallo, usui est, siue illa sit magna, quales patauinæ, siue ex pumilionum genere. Galli gallinacei, qui sa-

lacißimi sunt, proli magis quàm gulæ reseruantur. Prosunt autem non hac in re tantum humano generi, uerumetiam in excitandis ad opera diurna socordibus. Horas noctis cantu distinguunt, diem uenientem denunciat, gregē gallinarum diligētißime custodiūt. Armatus ungue adunco et rostro, uicini gallum à grege abigit. cui palma contingit, statim in uictoria canit, seq; ipsum principē testatur: uictus, occultatur silens. Hoc genus auium solum crebrò cælum aspicit, prædicitq; cantu serenitatem ac futurā pluuiam. Castrātur galli dum adhuc tenelli sunt, duobus modis: Lumbis adustis candente ferro, aut genitalibus euulsis, quo facto, statim pinguescunt. Affirmat Plinius gallinaceum in agro Ariminensi, M. Lepido, P. Catullo consulibus, semel locutum. Capos & gallinas saginare liguritores ipsi inuenere, quo unctius ac lauti⁹ deuorarēt. hinc altiles dictæ, quòd sagina alta & enutritæ sint. Auiaria, ubi cicures atq; omnia genera auium segregata farcirentur, M. Lælius Strabo primus instituit, hisq; fartores q rem curarent addidit, descripsitq; quid cuiq; aui ad farturam apponēdum esset. Deberetur huic merito statua in comitio. hanc Aruiragus, hanc P. Gallus, hāc & Germanicus noster propria area farciundā curent, cum hi tanquam adoptiui iure hæreditario popinariam officinam frequentent. Hyeme tamen melius quàm æstate saginatio fiet, probabiliorq; erit far

tura. Gallinæ etiam eo tempore anni meliores, quia tum minus fœtu exhauriuntur. Pulli qui nōdum aut coiere, aut ouum peperere, æstate dum tritura, dūq; adhuc de uite omphacium pendet, esui meliores habentur: masculi tamen magis quàm fœmellæ. Verum ut tandem paucis absoluam, omnium auium laudes, quantum ad obsonia pertinet, una caro gallinacea comprehendit. Quid enim popinis afferunt reliquæ altiles, quod nō unus capus in se habeat, siue elixū, siue assum uelis? Huius auis patina stomachū iuuat, pectus lenit, uocem sonoram facit, corpus obesat.

De columbis. Caput XI.

Columbi pudicitia omnes aues antestant. Plures enim in eodem columbario mixtim degūt, neque tamen quis alterius connubia uiolat. Amorē mutuum querulo gutture, ictuq; rostri ostendūt. In uenerem crebro ruunt, frequenti pedum orbe facta adulatiōe. Idem faciunt & palumbes: uerum quia se miseri sunt, rarius fœtant. Viuere palumbes ad trigesimum annum, Aristoteles autor est. Columbi autem & turtures uix octauum attingunt annum. Ex his pipiones minus pennati, calidæ sunt & humidæ plus quàm satis est, naturæ, & ob hanc rem tardæ concoctionis habentur: multum alimenti, ac plus sanguinis generant, unde inflammationes & febres oriuntur. Qui tentare iam uolatum incipiunt, salubriores nimirum habētur: maxime uero, si cocti ex agre

ſta fuerint, ne bilioſis ob caliditatem obſint. Hic cibus pituita laborãtibus non incongruit. Ab eſu ueterũ omnino abſtineas. durioris enim alimenti ſunt, & improbandi.

De ficedulis & paſſere. Cap. XII.

Ficedularum, carduelium, reliquarumq; auium minutarum caro, ſi pingues ſint, modo non nidificent, boni alimenti eſt. Abſit à patinis noſtris paſſer, qui eſui ſumptus, ob nimiã caliditatem male alit, difficulter concoquitur, & libidinem excitat. Hæc auis ut minimæ uitæ eſt, ita ſalaciſsimæ. Mares negantur anno diutius durare. Fœminis longior aliquantulũ uita. Nollem cardueles deuorari. plus enim uoce quàm patina hominem delectant. Imperata enim faciunt, & pedibus atq; ore pro manibus utuntur, ut is quem in cubiculo Franciſci Gonziaci cardinalis, cibum ac potũ duobus uaſculis æquilibribus funiculo ad ſe trahentem, cum uoluptate pariter & admiratione cernimus. Huius uice alaudam comedamus, quæ & carne & iure non inutilis homini eſt.

De coturnice. Caput XIII.

Coturnix parua auis eſt, & cum ad nos uenit, terreſtris potius habetur quàm ſublimis. Aduolant hæ auiculæ non ſine periculo nauigantium, quippe uelis ſæpe magno agmine inſidũt, noctu præſertim, nauigiaq; mergunt. auſtro nõ uolant, uento ſcilicet humido & grauiore. Aura tamen uehi uolũt

propter pondus corporum, uiresq; paruas. hinc illa uolantium conquestio labore expressa. Aquilone ergo maxime uolant, ortygometra duce. Græci enim coturnicem, ortygem uocant. Primam earum terræ appropinquātem, accipiter rapit. Vltro citroq; itu ræ comitatum solicitāt. Coturnicibus ueneni semen gratißimus cibus. Hāc ob causam quibusdam temporibus eam externæ damnauere mensæ, nostræ non item, quibus autumno qualea (sic enim uulgares appellāt) in precio est. Vere cum redit, insipida & mali alimenti habetur. In littore Antiaci captas edi cū Marso meo nihil insipidius.

De perdicibus & phasianis.
Caput XIIII.

PErdicibus in nidificatione mira solertia inest. stipitibus enim se quasi uallo contra feras muniunt. Maritos sæpe fallunt transmutatis ouis, quoniam intemperantia libidinis earum oua frangunt. Dimicāt inter se mares ob amorem, ut coturnices et gallinacei solent. Tantæ salacitatis hanc auem esse quidam existimant, ut cōcipere etiam solo odore maris, aut eius uoce audita, poßint. Perdicum uita ad sexdecim annos durare existimatur. Inter aues huius caro bene ac facile concoquitur, parū recrementi, nutrimēti multum in se habet. Cerebri uim auget, genituram facit, ac demortuā uenerem excitat. Phasiani caro medium quoddam inter perdicem & ca-

pum obtinet, licet Auerrois eum, quantum ad obso nia pertinet, cæteris auibus anteferat. Nec immeri to quidem, si uim fabulæ attendimus. Itym siquidem Terei Thracum regis filium, in phasianum conuer sum fabulæ narrant. Quare, quid decentius regum ac lautorum mensis apponetur quàm phasianus, nõ satis uideo: ut eò tandem redeat, unde digressus est. Hoc tragico scelere caret Põponij mensa, qui cepas atq; allium ascaloniúmue pro Ity conuiuis apponit.

Quæ differentia inter animalium partes sit. Caput XV.

ANimaliũ capita, maxime uero quadrupedũ, etsi craßi sunt alimẽti, multum tamen nutri unt, ad febres biliosas hominẽ impellũt. Geniturã ui rilẽ mirifice augẽt. Volatilium cerebra q̃ quadrupe dum salubriora sunt. Verũ cũ cerebri uis frigida sit et humida, ex frequẽti eius usu pituitosi generãtur humores. stomacho fastidiũ affert: et si post cibũ as- sumitur, uomitũ: in principio cœnæ nõ itẽ, maxime autẽ, si mentha, aceto, atq; aromatibus fuerit cõdi- tum. Si cõcoquitur, natura calidis confert, semẽ ui rile auget, ac aluũ lenit. Aiũt cerebella leporis et cu niculi contra uenenũ plurimũ posse. Oculi animaliũ si tenerrimi sunt & pinguis bestiæ, cum sint & hu- midi, moderati alimẽti habẽtur. Hic bonus ophthal miæ à liguritoribus uocatur. Lingua humiditatẽ in se habet ferè temperatã inter durum et molle. Verũ

ſi cũ glanduloſa carne, quæ ei innoxia eſt, quæq; glutinum quoddam in ſe & humiditatem habet, coquitur & cum aromatibus cõditur, ſuauis eſui eſt, nec inſalubris habetur. Cor frigidum & ſiccum, & ob eam rem melancholiam auget, tarde concoquitur, non tamen parum alit. De mortuo corde loquor: uiuens enim, caloris receptaculum eſt. Pulmo uiuens, calidæ & ſiccæ qualitatis eſt: mortuus, frigidæ & humidæ. ob eius rarã texturã & leuitatem, modici alimenti habetur. Hepar, quod & iecur licet appellare, groſſos generat humores, difficile cõcoquitur, appetentiam tollit. Lactẽtium iecinora, minus tamẽ inſalubriora putantur. Gallinacea & anſerina ſiue anatina his adduntur. Caprarum & hircorum iecinora fugito, ne in epilepſiam incurras, quam noſtri comitialem morbum appellant. Contra uero hepar lupi non modo nõ nocet, uerumetiam hydropiſim curat. Valet item hepar rabioſi canis, tritũ et ex aqua potum, contra morſum alterius rabie ſæuientis. Hubera, quia fibroſa & cartilaginoſa ſunt, frigidæ uis & ſiccæ habẽtur. Hinc eſt quòd craſſum præſtent alimentum: & quanto lacte abundantiora ſunt, tanto maioris ſunt alimenti. Splen ſiue lien acorem quendam in ſe habet, quod antea receptaculum melãcholiæ fuerat. hinc eſt quòd ſtomachum & appetẽtiam iuuat. cito tamen ſatiat. eius frequens uſus, bilem nigram facit. Porcinus ſplen cæteris minus inſalubris

habetur. Alæ auium in cibum ſumptæ, ſaluberrimi ſunt alimenti, præcipue autem gallinarum. Sunt qui & anſerinas his addant. Frequenti enim motu, ſi qd mali ſucci ineſt, purgatur. Similiter quoq; anſerina & gallinacea colla cæterarum uolatiliũ meliora putantur, ſi ſanguine intercutaneo caruerint. Grauis ſaporis renes, urinæ receptaculũ, & quaſi cola quædam humidorum recrementorum ſunt. Difficilime item concoquuntur, ac in malum uertuntur humorem. Lactentis tamen hœdi renes, quia nihil adhuc terreſtre habent, non improbantur. Peßimi ſunt alimenti, ac bilem atrã faciunt, recrementorum omniũ receptacula, licet obeſent: minus tamen improbanda ſunt auium, præcipue autem gallinæ uentricula & inteſtina. Iuniorum animaliũ teſticuli quàm uetulorum, qui tarde concoquuntur, probabiliores habentur. Gallinacei tamen nunquam improbãtur. Nõ diſplicuit mihi Palelli hoſpitis noſtri patina, qui pedes uitulinos bene lotos, & coctos cũ iuſculo aromatibus inſperſo, in cœnam more Romano attulit. Inditum quoque aliquid ex aceto putarim. adeo appetentiã excitabant. Apponi hæc patina prima menſa conſueuit. Boni & facilis extat alimenti. pectori confert, tußim lenit, meatus urinæ exhulceratos ſanat, dyſentericis prodeſt. A medicis tamen anteriores magis, quàm poſteriores, animaliũ partes probantur.

BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER VI.

De obsonijs in communi. Cap. I.



Ctum profecto nil hactenus uideretur, explicata earum rerũ natura & ui, quibus humana consuetudo uescitur, nisi deinceps obsoniorum cõficiendorum ratio, qua & coqui & popinarij utuntur, ordine præberetur. Non enim omnium eduliorum eadem est coctura, eadem conditura, eodẽue tempore. *Elixa debet esse bubula & uaccina caro, elixũ uituli pectus. Dorsum tamen, seu spinam mâlis appellare, assaturam requirit. Coxas eiusdem in pulpamentum rediges. Totum de ueruece non iniuria elixabis, licet ex spatula & coxis bona fiat assatura. Suillam carnem quoquo modo coxeris, insalubrẽ inuenies. Eius tamen spina, ubi recens est, assa ad gulam facit. Sunt qui cepas in eius feruenti adipe coquant, deuorentq́; hœdi utrumlibet cocti, suaues et salubres sunt: coxæ tamen assæ, meliores habentur. Eadẽ & de agni coctura. Caprinã carnem, si uoles, mense Ianuario cum alliato comedes. Cerui uero anteriorem partem in iusculo laridario coques, lumbos assabis, ex coxis pastillos aut pulpamenta faci-*

es. Eadē & capreoli, damæ ac capræ coctura. Aprū in piperato aut in laridario cōdies. Leporem assum recte conuiuis appones. posterior tamen pars melior habetur. Anteriorem nō iniuria in piperato uel laridario coques. Eadem est et de cuniculo coctura. Sunt qui ursinam carnem ex pastillo comedant.

Quomodo coquendæ aues cicures & syluaticæ. Caput II.

AVes amphibias, hoc est, terra et aqua uictū quærētes, ut anserem, cygnum, anatem, gruem, ciconiam, ac cætera eiusdem ferè naturæ, elixabis. Pauonem uero, phasianum, coturnicem, perdicem, turdos, merulas, ficedulas, gallinas syluaticas, assabis. Hæ quoq; aues, si elixentur cum pipere & saluia, non insuaues uidebuntur. Capos præpingues assos, medios inter maciē & pinguedinem comedes. idem fiet de gallina & pullastra.

Elixum. Caput III.

CArnem in frusta concisam, per horam in aqua frigida sines: bene deinde lotam cum aqua calida, atq; iterum recenti in cacabo lato, ne anguste bulliat, ad focum pones, salemq; indes antequam efferueat. Vbi ebullire occipiet, bene despumabis. Si uideris sabulum aut terram commixtam sali, aquæ calidæ cochleare accipies, huicq; salē infundes: in fundo sabulū & qcquid terrestre erit, residebit: sal in summo cum aqua natabit. Hāc colatā cacabo infun

des. At si caro annosa fuerit, eam crebro cochleari eximes, recẽtiq́; aqua humectabis. idem facies, si gallinæ uel capi anniculi fuerint. Alba hoc modo cum iure caro remanebit.

Assum. Capur IIII.

A*ssum ex quauis carne hoc modo facies: si annicula erit, ubi modicum ebullierit, ex cacabo exemptam illaridabis, uoluiq́; ad ignem iubebis, quoad bene coquatur. At si tenella fuerit, ut uitulina & hœdina sine elixatura eo modo quo superiorẽ coques. Capos, phasianos, hœdulos, perdices, & quicquid syluaticum, assaturam requirit, bene deplumatos exenteratosq́; in feruenti aqua lauabis: lotos, ac pro appetentia odoriferis herbis pipere & larido bene conciso refertos, ad focum lento primum igne coqui iubebis: at ubi paululum à coctura abesse uideris, salem cum trito pane circunquaq; asperges, excitato maiore quàm antea igne, inuolutoq́; uolubiliore manu ueru. Vnde statim exemptã carnem, exhalareq́; permissam, ad conuiuas deferes.*

Piperatum ex syluaticis. Cap. V.

P*Iperatum cum quauis carne syluatica, hoc modo facies: In catinum tantum ex uino nigro austero indito, quantũ ex aqua: optimeq́; in eo carnes lauato, loturam deinde colato, additoq́; tantum salis, quãtum res exigit. Eandem aquam cum carne in lebete ad ignem ponito, coctã carnem eximito, in pa*

tinasq́; diuidito:buccellas panis in craticula torre-to:tostas,in aceto remollescere finito. Vbi acetum satis imbiberint,unà cum libra passularum eas optime conterito. Huic opportune sanguis ipsius bestiæ adderetur,uel iocuscula,si fieri potest,cōtrita. Hæc deinde cum ipso iure misceto,additoq́; parū sapæ aut defruti cum aceto illo,cum quo panē maceraueras: postea uero per cribrum setaceum hæc omnia simul facito transeant. Indita in cacabum,aspersa pipere, chariophyllo,cinnamomo,ut uoles, facito æqualiter bulliant per dimidium horæ in carbonibus,agitando sæpius cum tudicula uel cochleari. Carnē postremo cum larido frictam, diuisamq́; in patinas hoc piperato condito, cōuiuisq́; apponito. Multū & commode alit,stomachum fouet, corpus obesat: biliosis tamen nocet.calculum facit, plus minúsue secūdum rerum ipsarum compositionem.

Ius laridarium. VI.

I*Vs laridariū cum quauis carne syluatica,hoc modo facies:Carnem in catino, ubi tantum ex uino albo,quantum ex aqua,bene lauabis, loturamq́; (ut par est)colabis:cum hac lotura,cumq́; larido ac sal uia minutatim concisa,carnem in lebete coques. ubi propè cocta fuerit,aromata suffundes. Vt uero crassius aliquantulū iusculum fiat,oui uitella duo,et quidem prædura, cum quibusdam buccellis panis sicci, nec omnino tosti, simul conteres: contrita,cum iure*

miscebis, infundesq́; in cacabum. Melius tamē fieret hoc aut ex sanguine, aut ex costis, aut cōtritis iecusculis eiusdem animalis. Coctam carnem in patinas tuo more diuides, conuiuisq́; aut minutatim, aut in frusta concisam, cum ipso iure appones. Multi & hoc alimenti est, stomachum tamen crebrò uescentibus facit: hepar & renes cōcalefacit, biliosis nocet, solis pituita laborantibus conuenit.

Cibarium ex syluaticis. Cap. VII.

CIbarium, quod uulgo corrupto uocabulo ciuerum appellant, sic facito: Carnem syluaticam cum aqua & aceto pari mēsura coquito, coctam ex iure eximito, finitoq́; in pinnace uel (ut Latine dicā) orbe tam diu resideat, donec humor exierit: eam deinde in optimo larido frigito. At si duas patinas cōdire uolueris, passularum libram, selibramq́; amygdalarum cum sua pelle conterito, bisque buccellas panis non nimium tostas, & atro uino remollitas ac tunsas addito, permiscetoq́; omnia cum iure in quo caro cocta est. Facito postea hæc omnia per cribrū facinaceum in cacabum transeant, ebulliantq́; simul in carbonibus lōge à flamma per dimidium horæ curato. Si aromatum cupidus aut secus eris, ex gingiberi aut cinnamo plus minúsue addito. Cepulam postremo in ollula cum larido tessellatim conciso bene coctam ac tūsam, in cacabum dimittito: finitoq́; paululū efferueat, ac deinceps in patinam cum iusculo

diuidito. Nutrit & hoc, sed tarde concoquitur: fasti dium mouet, caput lædit et oculos, hepati nocet, uen trem ciet, biliosis obest & pectori.

Pastillus ex syluaticis. Cap. VIII.

EX ceruo uel capreolo pastillum sic facies: In frusta haud magna carnem concides. una bul litione cum aqua & aceto saleq; remollitam, ex cacabo eximes: sinesq; ĩ quadra, donec ius exina niet. piper deinde & cinnamum contritum simul cũ larido tunso in modum placentæ subiges, carnemq; additis quibusdam per longũ laridi tessellis, hoc qua si foliato inuolues, indesq; circunquaq; chariophyl li grana: farinam deinde bene excretam, subiges. ex subacta crustam grosiorem unicuiq; frusto circun uolues, in furnoq; lento igne optime coques. Appo ni hæc statim conuiuis, uel seruari in mensem, aut sal tem dies quindecim possunt. parum omnino alit, tar de concoquitur, stomachum laxat, spleneticis & he paticis nocet, pectus exasperat.

Pastillus ex cicuribus. Cap. IX.

CIcures appello omnia quæ domi aluntur, ut ui tulum, capum, gallinam, & similia. Ex his pa stillum sic facies: Carnis macræ quãtum uoles sumi to, minutatimq; gladiolis concidito. Vitulinum adi pem cum aromatibus huic carni bene misceto. inuo luta crustillis in furno coquito. Cocta ubi prope fue rint, duo uitella ab albore ouorum excreta. cum mo

dico agrestæ, cūq; iure perpingui bene tudicula agitata, in pastillum infundes. Sunt qui modicum croci ad speciem addāt. Fieri & hic pastillus in patella bene uncta, etiam sine crusta potest: capum, pullastrā, & quicquid uoles, integrum & in frusta concisum, in pastillo pro uoluptate optime coques. In hoc & multum alimenti inest. tarde concoquitur, pauca recrementa in se habet. cor, hepar & renes iuuat, obe sat, ac† uentrem ciet.

Crusta ex cicuribus. Cap. X.

SI *crustam uoles ex pipionibus & quauis aue, primum facito ebulliant: ubi ad cocturam ferè uentum erit, ex lebete eximito: exemptaq; in frusta concisa, in sartagine cum abundanti larido frigito. Inde in patellam uel testam bene unctam, crustaq; in stratam, deuoluito. Huic pulmento non iniuria pruna & cerasa uel austera addes.* Agrestam *deinde et oua octo, si plures conuiuas habebis: uel pauciora, si paucos, cum modico iure tudicula agitato. Huic petroselinum, amaracum, mēthā gladio minutatim, quoad fieri potest, concisam admisceto, ad igneq; ponito, longe tamen à flamma. Lente enim ebulliat necesse est.* Cochleari *interim tā diu misceri debet, donec cochleare ob craßitudinem integat. Fundito postremo hoc insculum in crustā, ad ignemq;, ac si artocrea esset, ponito: coctam, conuiuis apponito. Multum alet, tarde concoquetur, pauca recrementa re-*

linquet, bilem reprimet, corpus exasperabit.

Frictum ex quauis carne.
Caput XI.

FRictum ex altilibus et quauis carne, hoc modo facies: Carnem uel aues bene exenteratas et lotas, aut minutatim, aut quadrifariam concisas, in ollam cum larido ad ignem pones: crebroq; cochleari, ne lateri seriæ adhæreãt, conuolues. ubi prope co cturã fuerint, maiorem partem laridi eximes: uitellaq; duo cum agresta agitata, cumq; iure & aromatibus mixta, in ollam fundes. ebulliat tantũ necesse est, ut recte coquatur. Huic patinæ crocum addunt quidam, ut coloratior fiat. Non erit etiam à uoluptate alienum, petroselinum minutatim concisum patinæ inspergere, conuiuisq; statim apponere. Alet multum, etsi tarde concoquitur. bilem reprimet. cor, hepar & renes iuuabit.

Pastillus in olla. Caput XII.

PAstillum in olla sic facito: Carnem uitulinam cum adipe minutatim concisam, in ollam ponito: pipiones & pullos, si uoles, adiicito. Ollam ipsam ad carbones longe à flamma, ne cõcitatè efferueat, ponito. Vbi ebullire occeperit, despumato: passulas deinde imponito. Cepam postremo minutatim concisam, cum larido frigito. Frictam in ollam indito. ubi omnia prope cocta existimaueris, agrestam & aromata suffundito. Sunt qui & duo uitella ouorum be

ne agitata cum agresta infundant. Multum alet, tarde concoquetur, nauseam faciet, stomacho nocebit, hepar et renes concalefaciet, sperma augebit, caput & oculos lædet.

Mirause Catellonicum. Cap. xiij.

CAtellani gens quidẽ lauta, & quæ ingenio ac corpore Italicæ solertiæ haud multum dißimilis habetur, obsoniũ, quod mirause illi uocãt, sic condiunt: Capos aut pullastras, aut pipiones bene exenteratos & lotos, in ueru collocãt: uoluuntq; ad focum tantisper, quoad semicocti fuerint. Inde exemptos, ac tessellatim diuisos, in ollam indunt. Amygdalas deinde tostas sub cinere calido, abstersasq; lineo panno, terunt. His buccellas aliquot panis subtosti addunt, mixtaq; cum aceto & iure, per cribrum setaceum transmittunt. Posita in ollam hæc omnia, inspersaq; cinnamo, gingiberi ac saccaro multo, tãdiu efferuere simul in carnibus procul à flamma lento igne permittunt, quoad ad iustam cocturam peruenerint, miscendo semper cum cochleari, ne seriæ adhæreant. Hoc nihil suauius cum Valischara meo edisse memini. Multi est alimenti, tarde concoquitur, hepar & renes concalefacit, corpus obesat, uentrem ciet.

Vt pauo coctus, uiuus uideri poßit. Caput xiiij.

NEcatur pauo, aut penna supernè in cerebrũ

demissa, aut iugulatur ut hœduli solent, quo sanguis exeat. A gutture deinde usq; ad caudam pellis leniter scinditur, scissaq; cum proprijs pēnis à toto corpore ad caput trahitur, quo abscisso cum pelle reseruato cruribusq;, pauonem ipsum aromatibus ac odoriferis herbis refertum, ueru assabis, infixis tamen prius per pectus chariophyllis, inuolutóque collo linteo albo, continue aqua humectato, ne omnino desiccetur. Coctum pauonem ex ueru exemptum, propria pelle integes, et ut pedibus stare uideatur, uirgulas ferreas infixas tabulæ ad hoc fabrefactas per crura ne cernantur, per corpus ad caput & caudā adiges. Sunt qui ad ludum et risum, camphoram cū lana ori indant, ignemq;, ubi ad mensam fertur, inijciant. Hoc Gellio non placet, qui ignem reformidat. Inaurare etiam pauonem assum & aromatibus conspersum, bracteis aureis licet ad uoluptatem & magnificētiam. Idem etiam fieri de phasianis, gruibus, anseribus, capis ac cæteris auibus potest. Verū tarde concoquitur, parum alit, atram bilem auget, hepaticis ac spleneticis nocet.

De porcello asso. Caput XV.

Porcellū adhuc lactentem iugulato, uillosq; cultro omnino acuto abradito. Per spinam deinde scindito, eximitoq; quicq̄d in uentre habet, iocuscula eius cum larido, allio, cumq; odoriferis herbis minutim cōcidito tritum caseum, oua agitata, tunsum

piper, crocum in puluerem redactum, cum superiori bus bene misceto. In porcellumq; omnino ita inuersum, ut quod intus erat, foris sit, indito: ac claudito, ne excidat. Coqui in ueru, aut super craticulam len to igne nõ incommode potest, ut omnia pariter esui bona sint. Dum coquitur, aceto, pipere, croco, simul mixtis cum saluiæ aut rosmarini aut lauri ramuscu lis sæpe aspergenda est. Idem etiam fieri ex ansere, anate, grue, capo, pullastra, potest. Male hoc & parum alit. tarde concoquitur. stomacho, capiti, oculis atque hepati nocet. Oppilationes facit, calculum cre at, pituitam auget.

Pullus in agresta. Caput XVI.

PVllum cum salita carne decoquito: ubi semicoctus fuerit, grana uuæ sublatis è medio uinaceis, in cacabum feruentem indito: petroselinũ & men tham minutatim concidito, piper & crocum in pul uerem conterito. Hæc omnia in cacabum, ubi pulla stra cocta fuerit, conijcito, ac patinam statim facito. Hoc obsonio, quo non ab re B. Poggius, me etiam inuitato, frequenter uescitur, nil salubrius. Admodũ enim alit, facile concoquitur: stomacho, cordi, hepa ti, renibus conuenit, ac bilem reprimit.

Pullus assus. Caput XVII.

PVllum bene depilatum, exinanitũ & lotum assabis. asso, atq; in patinam imposito, antequam refrigeat, aut succum mali medici, aut agrestã

cum aqua rosacea, saccaro ac cinnamo bene trito infundes, conuiuisq; appones. Hoc Bucino non displicet, *qui acria simul ac dulcia appetit, ut bilem reprimat, qua excitatur, & corpus obesat.*

In pulpam uitulinam. Cap. xviij.

E X *coxa uitulina carnem macram abscindito: abscissam, in frusta oblonga & subtilia concidito: batuitoq; cum gladioli costa, ita ne rescindantur, statimq; sale & foeniculo trito suffundito, amaracum deinde ac petroselinum cum larido bene concisum, & aromatibus sparsum super pulpas extendito: easq; statim inuolutas in ueru ad ignem ponito. ne nimium desiccentur, caueto. coctas, conuiuis statim appones. Multũ alet, corpus solidum reddet, pauca recrementa relinquet.*

In pulpam romanam. Caput xix.

C *Arnem uitulinam in frusta nõ maiora ouo ita concidito, ne alterum ab altero rescindatur: salemq; ac coriãdrum, aut foeniculum tritum statim inspergito. aspersam, inter duas tabulas aliquantulũ opprimito. Veru deinde traiecta cum tessella laridi, ne se contingant, neue nimium desiccentur, ad ignẽ uoluito, donec coquãtur. Multi hoc est & grossi alimenti, tarde etiam concoquitur, & aluum astringit.*

Esitium ex pulpa. Caput xx.

E X *coxa uitulina pulpã accipito, eamq; uel cũ adipe eiusdem, uel cum larido minutatim con*

cidito. Amaracum & petroselinum contundito; uitellum oui cum caseo trito, tudicula agitato, aromata inspergito, corpus unũ facito, ac omnia cum ipsa carne misceto. In omentum deinde uel porcinum uel uitulinum tessellatim incisum, hoc pulmẽtum ad oui magnitudinem inuoluito, ad focũ in ueru lento igne decoquito. mortadellam uulgares hoc esitium uocant, quod certe parum incoctũ, quàm nimium, suauius est. Tarde ob hanc rem digeritur, oppilationes facit, calculum creat, cor tamen & hepar iuuat.

Esitium ex iecore. Caput xxi.

Iecinora porcina uel quorumuis animalium, paululum elixa, terito eo modo quo caseũ soles. Porcinum deinde uentrem condito ad quantitatem iecinoris, tantumq; casei ueteris, amaraci, petroselini, passularũ, aromatum cõtritorum, cum duobus ouorum uitellis admisceto, quãtum satis esse putaueris. Ex his in unum redactis, ad magnitudinem nucis pilas facito: omentoq; inuoluito, ac ubi uoles, in sartagine cum larido frigito. Lentam & paruam coctu-ram requirunt. Tomacula hæc uulgus appellat, quæ fortasse melius omacula, cum inuoluta omento fiãt, dicerentur: uel tomacla, ut Martiali placet.

Farcimina. Cap. xxij.

Pulpæ uitulinæ atq; adipi suillæ bene tunsæ, tritum caseum, tum ueterem, tum pinguẽ, aromata bene tunsa, duo aut tria oua tudicula agitata, sa

lis tantum quantum res ipsa requiret & croci, quo crocea sint, omnia admiscebis: admixtaq; in intestinum bene lotum, & perquàm tenuatim productum, inijcies. Cocturam in cacabo requirunt. Bona nõ nisi biduo durant. Seruari tamen in dies qndecim aut plures poterunt, si plus salis & aromatum addideris, siue ad fumum desiccaueris.

Lucanicæ. Caput xxiij.

SI uoles bonas lucanicas, carnem macrã & pinguem simul ex sue concidito, ablatis omnibus fibris ac neruis. Quod si caro decẽ librarũ fuerit, salis librã unã, fœniculi bene mundi uncias duas, totidẽ piperis semitunsi admisceto, cõfricatoq;. per diẽ hæc in mensula sinito. Sequenti, in intestinum bene mundum inijcito, & sic ad fumum suspendito.

Gelu in patina. Cap. xxiiij.

SI uoles duas patinas eius pulmenti, quod uulgo gelatinam uocamus, quadraginta pedes uerueceos excoriatos exossatosq;, in aqua recẽti per tres aut quatuor horas sinito: lotos, in cacabum, ubi aceti acerrimi albi metreta una, uini albi altera, aquæ duæ insint, impones, tãtum salis addẽdo quantum sat est. Facito deinde efferueat lẽto igne. Despumare etiã diligenter memẽto. ubi semicocti fuerint, piperis rotundi, piperis oblõgi, cinnami, spicinardi, quantum satis erit infringito, potius q̃ conteras. In cacabumq; indito, ut unà tam diu efferueãt, donec

ad tertias deuenerint. pedes tum eximito, iusq; efferuere iterum finito: decem ouorum albamenta tudicula tam diu agitato, donec uersa in spumam uideãtur. Ebullire simul tantisper hæc debent, quoad semel aut bis cochleari inuolueris. Exempta ex cacabo, statim sacco lineo bis aut ter colato. Tale ius in patinas, ubi pulli aut hœdi, aut capi bene cocti et frustatim diuisi, nec humecti, caro sit, indito: inq; frigido & humido loco tam diu finito, quoad omnia gelu concreta fuerint. Ex hac patina nil comedat Voconius meus, ne bilem qua exagitatur, cum suo magno malo augeat.

Hœdus in allio. Caput xxv.

I*Ntegrum hœdum aut quartã partem, tessellis laridi & † spinacis mundi, alijs circunquaque impactis, ueru ad ignem uoluito: humectatoq; frequenter cũ ramusculis lauri aut rosmarini, ex hoc quod nũc scribam, condimento: Cum agresta, cũq; iusculo pingui duo uitelli oui bene agitata, duas spicas allij bene tunsas, modicũ croci, parum piperis misceto, in patellamq; indito. Inde, ut dixi, quod coquitur, aspergito. coctum, in patinam ponito, partemq; cõdituræ infundito, ac petroselinum minutatim concisum inspergito. Hoc obsoniũ bene coctum, cito comedi debet, ne refrigescat. hoc non edat Caculus, quia oculos hebetat, uenerem etiam demortuam excitat.*

Pulmentarium in carbone. Cap. xxvi.

CArnem macram ex coxa uitulina in buccellas non nimiũ subtiles concisam, cultri costa contundito. sale deinde & fœniculi semine bene trito utrinq; aspersam, inter duas tabulas per dimidium horæ cõprimito. Inde in craticula ad carbones concoquito, in utranq; partem crebrò uertendo, addendoq; tessellas laridi, ne igne inarescat. Coqui nõ admodum hoc pulmentarium debet, calidum item conuiuis apponatur, quo magis appetentiam & desiderium bibendi excitet. Hoc Bibulus utatur, qui sitim in se demortuam quærit.

In iecusculis. Caput xxvij.

IEcuscula aut suilla, aut ex quouis animali, ad magnitudinem nucis aperta, inspersáq; sale, fœniculo & aromatibus dulcibus ac bene tritis, omento uitulino aut hœdino separatim inuolues: ad focumq; non nimium decoques, ac cocta statim comedes.

Succidia in carnem. Cap. xxviij.

CArnem salitam larido intertextam, in tessellas concides: concisam, in sartagine nõ admodum friges: frictam, aceto, saccaro, cinnamo, petroselino minutatim conciso asperges. Idem etiam fieri de perna ac sumine potest. Sed hæc succo citri uel malarancij suffundi amant. Clamat in hanc opinionem Bibulus, & sine acredine, quo uehementior excitetur sitis, hæc deuoranda affirmat.

In turdo. Caput. xxix.

VBi turdum assaueris eo modo quo conuenit, amygdalas bene tunsas, saleq; inspersas, cum agresta & iusculo miscebis, modicuq; gingiberis et cinnami insperges. Mixta hæc oĩa per cribrum setaceum in cacabum trãsmittes. Vbi modicum ebullierint, in ollã in quam turdos assos reposueris, infundes. Sunt ĩtẽ qui satius dicũt, in assos turdos uel malarãcia exprimere, uel aromata dulcia inspergere.

In uitulinum caput. Cap. xxx.

CAput uitulinum aut bubulum aqua calida depilato, ut suem cõsuesti, si elixum uoles. ubi coctum fuerit, in alliatum mergito. si assum placuerit, repletũ aromatibus, allio, ac plerisq; odoriferis herbis, in furno decoquito.

In cerebrum uitulinum. Cap. xxxi.

EX capite elixo ac costo cerebrum erues, cum quo duo uitella ouorum tudicula bene agitata, modicum piperis, parum agrestæ, salis quantum sat erit, miscebis. Mixta hæc omnia in sartagine cũ liquamine tãtisper friges, donec, quod breui fiet, cõcreta simul fuerint. Comedi cito hoc pulmentarium debet. ubi refrixerit, nil insipidius. Hinc est quod me Palellus hospes crebrò in cœnam uocat, ubi huiuscemodi patinam condijt.

In ficedulas. Caput xxxij.

FIcedulas implumes, ac nullibi comminutas aut exenteratas, in folio uitis cum modico salis, fæ

niculi ac laridi inuolues:inuolutaq;,cinere calido et carbonibus integes. Ante dimidium horæ coquentur.assas si uoles,quaternas simul deuincies circa ueru capite & pedibus:ne si transfixæ fuerint,nil habeas quod comedas.Sunt qui in extrema coctura laridum his instillent.

Patina catellonica in perdices.
Caput xxxiij.

P*Erdicis assæ ac propè coctæ alas & pulpam circunquaq; abscindes,indesq; in locum modicum salis,aromatum, chariophyllorum contusorum.succus citri aut malarancij, quo melius simul hereât, misceri his debet. Inuoluatur tũ cito necesse est, ac calida deuoretur oportet. Hoc cibo Gallus noster frequẽter uescitur,quãuis Catellonicorum acerrimus sit hostis.odit enim genus hominũ, nõ patinas.*

Liquamen. Caput xxxiiij.

O*Mentum suis, dum recens est, minutim concisum ad castaneæ magnitudinem,sale multo asperges ac contundes:contusum,per diem in tabulato sines.sequenti, in aheno ad ignẽ,si centum libra rum erit,cum duabus aquæ metretis decoques.lento igne efferueat,necesse est,donec bene liquerit.Cola deinceps colabis,capiesq; quod in aqua natabit.Inditum liquamen in seriam, loco subterraneo per annum conseruabis.*

In uentriculũ uitulinum. Cap. xxxv.

Vitulinum uentrem in angulo leniter perforato, stercusq; ac sordes omnes eximito: in lotũ uentrem hæc quæ dicam, indito: Ex caseo ueteri oua quatuor bene facta, parum piperis leniter tunsi, croci modicũ, passulas integras, petroselinũ, amaracũ, mentham cõcisam. Mixta omnia & in uentriculum clausa, in cacabo bene coquantur.

Perna. Caput xxxvi.

Figito cultrum in mediam pernam, quæ (ut Varroni placet) à pede dicta est. olfactuq; si bene olebit, bona erit perna: sin secus, reijcienda est. Bonam, in uino albo aut aceto decoquito. Sunt qui tantundem aquæ addendum dicant, maxime uero Publius, qui uinum non bibit. hi certe falluntur. Suauior est in uino tantum uel aceto, & diutius durat. Non est coquenda perna, nec est iure eximenda, nisi ubi refrixerit.

Sumen ex lingua. Cap. xxxvij.

Non sumen admodum pingue, sed rubeum coquatur eo modo quo perna, sed melius aliquantulum. Hanc quoq; cocturam uult lingua. quanto pinguior, tanto melior est. Eadem ferè & de reliqua succidia ratio.

In pastillum gallinaceũ. Cap. xxxviij.

Cristas pullorum trifariam, iocuscula quadrifariam diuidito: testiculos integros relinquito, laridum tessellatim concidito, nec tundito.

Duas aut tres uncias uitulinæ adipis minutatim concidito, aut loco adipis medullam bubulam aut uitulinam addito. Gingiberis, cinnami, ſaccari, quantum ſatis erit ſumito. Hæcq; omnia cũ ceraſis acribus ac ſiccis ad quadraginta miſceto, inditoq; in paſtillum ad id aptè ex farina ſubacta factũ. In furno aut ſub textu in foco decoqui poteſt. Semicoctum ubi fuerit, duo uitella ouorum disfracta, modicũ croci & agreſtæ ſuperinfundes.

In pipionẽ exoſſatum. Cap. xxxix.

Pipionem exinanitum & bene lotum, per diẽ ac noctem in aceto acri ſines: lotum deinde, ac repletum aromatibus & herbis, elixum pro libidine aut aſſũ facies. Vtrouis modo ſine oſſibus inuenies.

Ex ſolo pipione duo fiunt. Cap. xl.

Pipionẽ ſine aqua ita appoſite deplumato, ne pellem frangas. Exenterato deinde cutem integram auertes ac diriges: directam, optimo farcimine replebis. Integer tum omnino uidebitur. Verum pipionem hoc modo aſſum, frictum, elixum facies. Aſſum, ſemicoctum, ſale ac trito pane aſperges, inungesq; leniter uitello oui, ut cruſtam pro cute faciat. Vbi incoctus omnino fuerit, uehemẽti igne ſtatim torreto, quo coloratior fiat. inde conuiuis appones.

Cibaria alba. Caput xli.

Cibarium album, quod aptius leucophagum dicetur, hoc modo pro duodecim conuiuis con-

dies:Amygdalarũ libras duas per noctem aqua maceratas, ac depilatas, in mortario bene tũdes, insper gendo modicum aquæ, ne oleum faciant. Deinde capi pectus exossatum in eodem mortario conteres, indesq; excauatum panem, agresta prius aut iure macro remollitum: gingiberis præterea unciam, ac saccari selibram addes: miscebisq; hæc omnia simul, mixtaq; per excretorium farinaceum, in ollam mundã transmittes. Efferueat deinde in carbonibus lento igne facies, cochleariq; sæpe agitabis, ne seriæ adhæreat. Coctum ubi fuerit, aquæ rosaceæ uncias tres infundes: ad mensamq;, aut in patinis ubi caro fuerit, aut seorsum, sed minoribus, mittes. Quòd si in capos fundere institueris, quo lautius uideatur, mali punici grana superinspergito. At uerò si in duplicẽ conditurã diuisum uoles, partem uitello oui ac croco, simul cum modico agrestæ confuso colorabis, quam quidem à colore genestinam appello. Reliquã partem quæ alba est, ita conuiuis, ut dixi, appones. Hoc ego condimentis Apitianis antepofuerim semper. Neque ulla ratio est, cur gulæ maiorum nostris præferantur. Etsi enim ab illis in omnibus ferè artibus superamur, una tamen gula non uincimur. Nullum enim in orbe terrarum irritamentum gulæ est, quod non huc tanquam ad gymnasium popinarium translatum sit, ubi acerrime de conditura obsoniorum omnium disseritur. Quem coquum dij immor-

tales Martino meo Comensi cõferes? à quo hæc quæ scribo, magna ex parte sunt habita. Carneadem alterum dices, si de rebus propositis ex tempore dissserentem audieris.

Cibariũ album Catellonicũ. Cap. xlij.

FArinam optimi rizi cum duab⁹ metretis lactis caprini in cacabo ad ignẽ ponito procul flamma, ne fumum concipiat. Pectus deinde capi eodem die mortui ac semicocti, in quædã quasi subtilißima fila diuidito: inditaq́; in mortarium, duobus aut eo amplius tribus ictibus pistillo contundito. Vbi lac dimidium horæ efferbuerit, hoc idem pectus in fila redactum, cum libra saccari indes: efferuereq́; horas quatuor patieris, agitando semper condituram cochleari, cui hærebit ut terebinthina, ubi decoctũ fuerit. aquam postremo rosaceam ut in superiore infundes, patinasq́; facies. Nec erit ab re, si saccari aliquid insperges. Nulli enim cibariorum (ut aiunt) saccarum aduersatur. Ad hoc Galbes noster Rizonem & me sæpius inuitauit. Aderat & Tridento, qui se nil unquam lautius comesse asseruit.

Ius consumptum. Cap. xliij.

FIeri ius consumptum aut ex capo, aut ex phasiano, aut ex perdice, aut ex capreolo, aut ex pipionibus, aut ex colũbis syluaticis potest. Si ex capo uoles, cacabũ sumes, qui aquæ metretas quatuor cõtineat. Huic capum fractis ac comminutis oßibus

indes cum uncia succidiæ macræ, piperis granis triginta, cinnamo pauco nec nimium tunso, tribus uel quatuor chariophyllis, saluiæ laceræ trifariam foliis quinque, lauri duobus. Sinito hæc efferueant horis septem, uel donec ad duas scutulas uel minus redigantur. Caue salem indas, aut salita, si ægrotantiū causa fiet. parum aromatum nil uetabit, quo minus ægroto etiam apponatur. Senibus hoc & ualetudinarijs detur.

Iusculum croceum. Cap. xliiij.

Vitella ouorum triginta, agrestam, ius uituli aut capi, parum croci, modicū cinnami, in catinum simul frangito ac misceto: mixta, per cribrū excretorium facito in ollam transeant. In hac curato ut in carbonibus procul flamma, ne fumum concipiat, decoquantur. Miscetoq; semper cum cochleari, donec crassum fieri incipiat. Tunc enim à foco ablatum, conuiuis decem percommode apponitur. Spargi aromatibus, dum in patinis est, hoc iusculum debet.

Iusculum album. Cap. xlv.

Amygdalarū libram depilabis ac tūdes, aquā inspergendo, ne oleum faciant his deinde albamenta ouorum uiginti, panis albi ac remolliti parum, modicū agrestæ ac gingiberis albi, iuris quantū sat erit addes, ac contundes: omnia simul bene miscebis. mixta, per cribrum setaceum facies in caca-

bum trāſeant, coquanturq́; eo modo quo ſuperiora.

Iuſculum uiride. Caput xlvi.

CApito illa omnia quæ in primo iuſculo continentur, præter crocum: hisq́; betas & modicum petroſelini, aliquot tritici folia, ſi tum uiridia erunt, tunſa addes: per cribrum tranſacta, coques eo modo quo ſuperiora.

Cibarium, quod uulgo zanzerellas uocant. Caput xlvij.

OVa ſeptē, ſelibrā caſei triti, panē itē tritū tundens ſimul miſceto, inditoq́; in cacabū, ubi fiet ius croceū, quādo feruere occipiet. Vbi bis terue cochleari cōuolueris, patinas facies. cito enī coqtur.

Cibarium uiride. Cap. xlviij.

CIbarium uiride eo modo, quo antè dictū, condies: ſed pro croco herbas indes, quas in iuſculo uiridi commemoraui.

Cibarium in bolis. Cap. xlix.

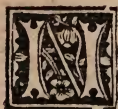
QVæ antè dixi, ſumes: eadē, uti uoles, aut alba, aut crocea, aut uiridia facies. Duriora ſunt hæc aliquantulum: & in cacabum feruere occipientem, cochleari paruo ſigillatim deponantur.

Cibarium album. Caput L.

ALborē ouorū, panem albū & tritū, caſei modicū, cum lacte amygdalino miſceto. inditoq́; in cacabū feruere occipiētem, ex iure uitulino, aut capi præpinguis, ac eo modo quo ſuperiora coqto.

BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER VII.

Præfatio.



ONNIHIL *industriæ non altilia solum ac syluatica animalia, uerumetiam inanimata quædã fecere, ut legumina, boleti, tubera. Herbæ etiã nonnullæ tum hortenses, tum syluestres, quæ à philosophis inter uegeta reponuntur. Verum prius meo instituto de ui & natura istarum rerum mihi dicendum est, quàm de cibarijs, quæ ex eisdem fiunt, dicere incipiam. Neque certe à re ipsa alienũ putârim, præcipue cũ ordo esitiorũ hoc requirat, de eo farre & hordeo aliqd dicere, quo in cibarijs utimur, quanquam cum de pane diceremus, breuiter eorum genera sunt explicata.*

De hordeo. Caput I.

HOrdeum *frumenti genus esse, satis in primo libro diximus, cuius uis temperata habetur. Hinc est quòd parum alit. Aqua cum eo decocta, addito uel melle, uel glycyrrhiza, contra ægritudines à nimio calore prouenientes, plurimum facit. Hoc etiam frequenter, ut infrà apparebit, in cibarijs uescimur. Amilum item ex hoc factum, pectori non incongruit.*

De farre. Caput II.

FAr, quod aliqui adoreum, aliqui adorei genus dixerunt, temperatum est. Facile cõcoquitur, abstergit, refrigerat. eius frequens usus hepatis ac splenis fibris, laborantibus ex calculo, uesicæ & renibus nocet.

De amilo. Cap. III.

AMilum, quod inter frumenta boni succi Celsus commemorat, id esse putârim, quod medici nostrorum temporum mutata litera, hamidum uocant. Conditum in amygdalis & saccaro, epiglottum lenit & pectus, tußim sedat, sanguinem tamen non bonum generat.

De simila. Cap. IIII.

SImilam fieri è tritico loto, sicco, ac leniter mola diffracto, dicunt medici. Asseruntq; cibaria ex hoc meliora fieri, quàm quæ ex amilo fiunt. Calorẽ enim & sitim sedant, hepar refrigerant.

De alica. Caput V.

ALicam Celsus inter fruges boni succi commemorat, ut triticum, siliginem, orizam, amilũ, quæ quidem & panificia appellat. Ex alica tamen, oriza & ptisana fieri optimas sorbitiones & pulticulas dicit: ut Columellæ placet, ex hordeo: ut Celso, ex oriza, quod deriuatum uidetur. Sunt tamen qui hoc latinum & non externum putent.

De rizo. Caput VI.

RIzum, quod ego antiquo uocabulo orizã appellatum puto, calidæ ac siccæ uis est. Et ob hanc rem multum alit, maxime si cum amygdalis tunsis, lacte & saccaro, ut postea dicetur, conditum fuerit. decoctum in aqua pura, uentrem constringit. Nocet tamen frequens eius usus, dolore alui laborare solitis.

De panico. Cap. VII.

MAli succi habẽtur, panicum, milium, ac leguminá ferè omnia. Panicũ (ut ait Plinius) dictum est, quòd panniculis inuoluatur. Panico præcipue Aquitania utitur. Pontica gens nullum panico præferunt cibum. Abundat & hoc circumpadana regio. Panicum tritum & pro cibario sumptum simplex, uentrẽ astringit: cum lacte coctũ, multum alit.

De milio. Caput VIII.

MIlium & panicum terram emacrant, & ob eam rem inter uites & arbores frugiferas serenda non sunt. Aethiopes non aliam frugem q̃ milij hordeiq; nouere. Gaudet & milio Cãpania. Purgatur mortario & pistillo, ut alia multa. Purgamẽta appludam rustici uocant. Ex milio fit puls, & panis prædulcis, quo cisalpini ac maxime Insubres utũtur. Milij è musto subacti præcipuus usus ad frumẽta est. in annum siquidem durat. Milij usus panico deterior habetur. Siccum enim & frigidum est, ac tarde concoquitur. ob id male alit.

De faba. Caput IX.

FAbæ inter legumina, quæ à legendo sunt dicta, maximus honos habetur. quippe ex qua & panis & lomentū fit à faba in sacrificijs. A pulmentario fabacco Pythagoras abstinuit, uel quòd his mortuorum animæ (ut ipse asserebat) pro domicilijs uterentur, uel quòd is cibus inflatione sua tranquillitatem mentis quærentibus, mirum in modum contrarius sit, ac libidinē excitet, quā Græci ἐν ὄρχισιν, hoc est, in testiculis fabis similibus, esse dicebant. Sola faba inter fruges excisas, etiam crescente luna repletur. Aqua marina aliaq; salsa non percoquitur. Prima leguminum ante hyemem seritur, quāquam Maro uere serendam dicat. Aquas in flore maxime concupiscit: ubi defloruit, exiguas desiderat. Faba in Aegypto spinoso caule nascitur, contra crocodili edacitatem. Fabæ uis frigida est, uiridis ad humiditatem tendit, quæ stomacho nocet, sicca tamē peior est. Insomnia quouis modo in cibū sumpta, uel mala facit. Aromatibus conspersa, minus lædere putatur.

De cicere. Caput X.

CIcer salsilaginosum est, ideo solùm urit, nec nisi madefactum pridie seri debet. Plures habet differētias, magnitudine, colore, figura, sapore. Arietino capiti persimile est. Rubeum nigro & albo calidioris uis est. Temperatius nigrum habetur. Eorū iura quibus & remollita sunt pectori prosunt: sple

nis atq; hepatis oppilationes tollunt, calculum frangunt, renes ac uesicam purgant, uocem clariorem reddunt, uenerem cient, lumbricos è uentre abigũt. Recens cicer stomacho ac intestinis nocet, & os male olere facit.

De cicercula. Cap. xi.

EST & cicercula minutum cicer, inæquales angulos habens ueluti pisum. Dulcißima, quæ eruo similis est: firmior quæ nigra & ruffa, quàm quæ alba. Virtute in quibusdam ciceri similis est.

De piso. Cap. xij.

IMpatientißimum frigoris pisum habetur. ideo in apricis seri gaudet, ad austrum uerno tempore facili ac soluta terra. Dulce est, et minus (ut ait Gellius) quàm faba, inflat ac nocet.

De phaseolo. Cap. xiij.

PHaseolum uel phasellum, quem uilem Maro appellat, hanc denominationem à Phasello insula, non procul mõte Olympo posita, accepisse scribit Apuleius. Vim calidam & humidam habẽt phaseoli, quorum usus aluum lubricat & obesat, urinã mouet. Pectori ac pulmoni prodest. Caput tamen craßis & perniciosis humoribus replet. Insomnia, & ea quidem grauia, inducit. Eius frigiditas & malitia leniri aliqua ex parte potest, origano, pipere, si napi insperso. Vinum merum post phaseolos bibendum omnino est.

De lente. Cap. xiiij.

LEns, ut pisum, in uere seritur. Amat lens solũ tenue magis q̃ pingue, cælum utiq; siccum. Eius duo sunt genera. Alterum rotundum nigriusq́;: alterũ sua figura in lenticulæ nomen trãsiens, frigidæ ac siccæ naturæ habetur. Cortex aluũ soluit, medulla astringit. Difficulter concoquitur, atram bilem generat, & leprã facit. Inflat, cõdensat, cerebro ac pectori nocet, oculos hebetat, uenerem reprimit. Corrigi eius malitia hoc modo potest: Primam cocturam abijcito, secundæ acetum & aromata addito. Non erit etiam insalubre, farinam hordei, lenti in cacabo miscere, ut bene ac multum alat.

De uicia & eruo. Cap. xv.

MEdica, uicia, cicercula, eruũ, farrago, pecorũ magis q̃ hominũ causa sunt inuenta. Eius tamẽ usus uim medicamẽti habuisse, literis suis D. Augustus ostendit. Eius enim uim tussim lenit, ac pectori prodest. Hoc rouiliũ uulgo appellant.

De lupino. Cap. xvi.

LVpini satio terras lætiores facit: ubi caule surrexit ac florem emisit, ad solem continuo heliotropij more uertitur. Hoc uice clepsydræ nubilo cælo rustici utuntur. Nullo impendio constat lupinus, neq; enim sationẽ aut runcationem exigit. Primus oĩm seritur, ultimus tollitur. Vtrũq; ferè Septẽbri mense. ter in anno floret. lectum, cõdi ad fumum

amat. Eius uis calida est & sicca. Maceratus frigiда aqua salitusq́;, homini in cibo est. Amarus medicamenti uicem præstat. Impositus enim puerorũ uentribus, contra lumbricos pro medicamẽto habetur. Valet itẽ cõtra omnem oppilationẽ, ægre tamen concoquitur, humores etiam crudos & malos efficit.

De canabi. Caput XVII.

S*Eritur & canabis ipsa ut linũ. decorticata post uindemiam, funes ad usum præstat. Aiunt canabim in Alabandiaca ferularum uicem in plagarum usum præbere. adeo magna in ea regione nascitur. Ex semine canabis tunso cibaria quædam fiunt, quæ & stomacho & capiti, ac deniq; membris omnibus plurimum nocent.*

De sambuco. Caput XVIII.

S*Ambucus alterum genus habet magis syluestre, quod alij chamæacten, alij helion uocãt. Flos eius in cibarijs sumptus, hepaticis, spleneticis, cardiacis, atq; hydropicis prodest. Acinum uero quo & capilli cani tinguntur, potum ex aqua, urinam mouet. Folia in uino pota, serpentum ictibus resistũt. Aqua in qua folia macerata fuerint, sparsa per domũ, pulices necat. Decoctio item foliorum sparsa, muscas necat.*

De cucurbita. Cap. XIX.

C*Vcurbita in uentrem plerunque crescit, nonnunquam uero in anguineam formam. In lo-*

cis hūectis nascitur. Libertate pēsili gaudet. In lōgitudinē nouē pedū creuisse quondā lectū est. Veteres medici diffiniuere cucurbitā esse congelatā aquam. Est enim humidæ ac frigidæ uirtutis. nam in cibum sumpta, & stomachum relaxat, & bibendi desiderium extinguit, ac aluū mollit, intestina lædit. quo longiores sunt, eo salubriores habentur. Quæ in uentrem creuere, desiccatæ ad fumum, euacuatæq;, hor rei usum rusticis in condendis hortensiorum seminibus præstant. Cucurbitæ etiam ubi tenellæ sunt, abrasa leniter superiore cute, cōcisæq; in anguineam formā ac desiccatæ, rusticis hyeme cibaria præstāt.

De atriplice. Caput XX.

ATriplicem esse putârim ego, quod rustici spinachium uocant, à spinis credo, quas in semine facit. Est enim olus frigidæ et humidæ substantiæ, amplius tamen ab humoribus poßidet. Sunt qui uelint atriplicem non esse quod spinachium uocant, licet similitudinem habeat, et eandem propè uim. Nam & aluum mollit: & ictericis, hoc est, auriginosis, ab auri similitudine ob sparsum fel, ut ait Varro, prodest. Calidum hepar refrigerat, bilem incensam reprimit.

De rapo. Caput XXI.

RApum, quod uariare genus lectū est, à Democrito tanquā humano corpori contrarium damnatur. ex eo enim putat inflationes stomachi exci

tari. contrà Diocles, itemq; Dionysius, propter eius uirtutes etiam necessarium existimant. Cum enim calidum sit & humidum, multum alere & obesare putatur, genituram augere, maxime uero, si sub cinere & carbonibus coxeris. Non erit etiam insalubre, si prima abiecta decoctione, secundo elixaueris, additis aromatibus, quæ eius inflationem tollũt. Bene cocta, urinam cient, ardorem tollunt, sitim extinguũt. Cõtrà uero incocta, inflationem & oppilationes generant. Rapũ tostum cum adipe tunsum, articulorũ dolori medetur, et frigus à pedibus abigit. Aqua in qua discocta fuerint, frigidis podagris salubre fomentum præstat. Cauendũ est dum rapa colligimus, ne urucæ bestiolæ quædã uenenosæ insint, quas græci ἐρούκας uocant. Has necare mulierem menstruo laborãtem, asserit Columella, si solutis crinibus & nudo pede, unumquenq; hortum ter circumeat.

De napis. Caput XXII.

NAporũ plura sunt genera, neque una eadẽq; in omnibus uirtus est. Napi in altitudinẽ tendentes, qui & corinthij dicuntur, terræ maiore ex parte prominent. Hi seri in locis deuexis & siccis amant. Liothasii uero, frigoris patientißimi sunt. Apud Italos olim amiterninis palma dabatur, inde marsis, tertia (ut ait Plinius) nostratibus, id est, cisalpinis. Napi omnes (alius tamen alio minus & maius) calidi habentur. Guttur & pectus, in cibum sumpti,

leniunt. Aluum inflant, ac uenerem cient. Generare eorum frequens usus pituitam putatur.

De blito & bleta. Cap. XXIII.

BLitum inter hortensia, oleris leuißimum genus est. Hoc ego bifariam diuidi crediderim, cum & nigrum sit et candidum. Nigrum capite ferè exit, ut bulbus: caule, ut lactuca. Neque ulla ferè hortensis herba latitudine maior. Quidam bliti naturã inertem, & sine ui putarunt, etsi aluum usque ad bilem plerunque conturbet. Nimia fœminarum menstrua in cibo sumptum, sedat. At bleta quæ alba est, quæq; medium temperamentum sortitur, hepaticis atque spleneticis cum aromatibus dulcibus, quæ salsedinem eius leniãt, utilißime datur. Ardores item æstatis releuat. Fastidio languidos, ad cibũ reuocat. Nutrientes fœminas plurimo lacte implet. esa cum iure proprio, aluum mouet: eo uero abiecto, sola esui sumpta, constringit.

De brassica. Cap. XXIIII

BRaßica, quam eandem & cauliculum & caulem licet appellare, quòd caule (qui uulgo thyrsus dicitur) præ cæteris crescat, omnibus oleribus (ut Catoni placet) antestat, maxime uero lotio, quod pluribus in rebus salubre esse ostendit. Sexcentis ferè annis medicina braßicæ usum populum Romanũ, idem Cato tradit. Nondum enim in urbem conuenerant medici, qui sanandi facultatem, peregrinã qui

dem,in artem postea redegere. Inuenta tum pigmenta sunt,& his precia addita, quæ uellent. Cæterum rustici illi ac militares uiri,gloriosas cicatrices gratuito olere curabant,hortum colentes ad salutem et cibum. Genera braßicæ tria facit Cato. Vnã ex centifolijs caule magno, quæ Pythagorica dicitur:alteram crispo folio,quam appianam uocant. Huic ego selinadam, quæ in agro Veronensi nascitur,& Capranicensem contulerim. Tertiam minutis caulibus leuem,teneram,quæ minime probatur. Seritur brassica toto anno,æquinoctio & autumno transfertur. Cymam uere præstat:quam quia Drusus fastidiuit, à Tiberio patre increpitus est. Sunt & æstiui autumnalesq;,mox hyberni. Iterumq; cymæ. Nullum genus olerum æque fertile est, sua se fertilitate consumit. Est & braßica syluestris trium foliorum, D. Iulij carminibus ac militaribus iocis præcipue celebrata,qua milites in obsidione Dyrachina, ut in militaribus exprobrationibus apparet, usos crediderim. Lapsana enim hoc genus braßicæ ipsi appellabant. Calidæ & siccæ naturæ braßicam esse cõstat,& ob hanc rem atram bilem auget. Mala insomnia facit. parum alit,stomacho parum,capiti atq; oculis propter exhalationem multum nocet. Hyeme,si cum carne pingui coquantur,quã æstate,tolerabiliores:purgare tamẽ pituitam aiunt,guttur lenire, uocem clariorem facere,si cum primo iure editur. Abiecto pri

mo, si secundo coquatur, astringit ut bleta. Affirmat Aristoteles in problematibus, nil æque ebrietati mederi quàm braßicam uel semen, quæ sua ui diuretica, uinum altiora petens, ad meatus urinæ perducit. Valet & succus eius cum uino potus, contra morsum rabiosi canis.

De farre in iure. Caput XXV.

DE simplicibus quibusdam satis dictum est. ad condita nunc tandem me reuocāt coqui. Far mundum & lotū, in iure pulli diu coquito, cocti partem in catinum transferto. Huic ouorū uitella trita dum aliquantulū refrixerit, cum croco dissoluta indes, rursumq; in cacabum transferes, & aromatibus consperges.

Rizum in quouis iure. Cap. XXVI.

RIzum condies eo modo quo far. Oua quidam subtrahunt. Hoc in tuo sit arbitratu.

Milium in patina. Cap. XXVII.

MIlium cum aqua calida bene lotum, cum iure carnium lento igne diu coquito, cochleariq; sæpe misceto, procul fumo. indito deinde croco, quo coloratius fiat, ad mensam mittito.

Cibarium ex pane trito. Cap. XXVIII.

PAnem tritum efferuere in iure carnium parum admodum sinito: ubi ex igne paululum refrixerit, modicum triti casei, eiusq; aliquid remolliti, in

eundem cacabũ indito ac misceto. colore croceo gratius hoc cibarium fiet.

Iusculum, quod uerzusum uocant.
Caput xxix.

O*Vorum recentium uitella quatuor, semiunciam cinnami, saccari uncias quatuor, ex succo malarancij uncias totidem, aquæ rosaceæ uncias duas, tudicula simul contusa, ac in unum corpus redacta, eo modo coques, quo iusculum croceũ coquẽdum diximus.* Nõ *erit etiam ab re, crocum addere, quo gratius fiat.* Hoc *genus cibarij æstate præcipue salubre habetur.* Multum *enim ac bene alit, parum refrigerat, & bilem reprimit.*

Puls fabacea ex faba fracta.
Caput XXX.

F*Abam disfractam bene mũdam ac lotam, ad focũ pones.* Vbi *efferuere occeperit, primã aquã exprimes, indesq; tantum aquæ recentis, ut duobus digitulis emineat, addendo tantum salis quãtum sat ẽst.* Procul *flãma propter fumum, & operta tam diu ebulliat necesse est, donec cocta in pultẽ redigatur. Agitari deinde in mortario, & tam diu misceri debet, donec unum corpus conficiat.* Rursum *in cacabum posita, calefiat. cum transferre in patinas uoles, hoc modo condies: Cepam minutim concisam, in olla feruenti oleo coques, indesq; modicũ saluiæ, aut ficorum, aut pomorum tessellatim concisorum.* Hæc

quidem feruĕtia adhuc, patinis fabaceis infundi debent. Sunt qui & aromata inspergant.

Faba in frixorio. Caput xxxi.

FAbam coctam & resolutā cum cepis, ficis, saluia, atq; alijs plerisq; olitorijs herbis, in frixorio adipe uel oleo bene uncto friges, in pinnacaq; uel orbem extensam in placentæ formam, atque aromatibus suffundes.

Cibarium ex piso. Cap. xxxij.

PIsum cum siliqua semel ebulliat facito. Exemptum aqua, frixorio cum tessellis carnis salitæ (et eius maxime, quæ macro pinguiq; distinguitur) indes. Velim tamen ipsas tessellas modicum prius effrixisse. Addito deinde parum agrestæ, modicum sapæ aut saccari, cinnami nonnihil. Hoc item modo & phaseolos coquito.

Cibarium ex carne. Cap. xxxiij.

CArnem macrā elixam, minutim concidito: cōcisam, in iure pingui iterum per dimidium horæ coquito, addendo prius excauatum panem ac tritum, modicum piperis, croci parum. Vbi paululum refrixerit, oua dissoluta, caseum tritum, petroselinum, amaracum, mentham concisam minutim, cum modico agrestæ. Mixta et simul agitata, in eundem cacabum indes, cochleari lentè agitando, ne conglobentur. Idem etiam fieri ex iecusculis & pulmonibus potest.

Cibarium ex intestinis. Cap. XXXIIII.

Lota bene sint ac munda intestina, recrementorum omnium receptacula: ad focum deinde in cacabum cum osse succidiæ, quo sapidiora sint, ponito: salem indas, caueto. Vbi cocta fuerint, exēpta, in frusta non magna cōcidito. Mēthæ prætcrea, saluiæ, salis, quantum sat erit, tantum addito, facitoq; rursum cum hoc additamento paululum ebulliant. Coctis & in patinas positis, aromata insperges. Sūt qui caseum tritum superfundant.

Cibarium ex intestinis trutæ.

Caput XXXV.

Intestina trutæ bene lota, ac semicocta, paululum piperis, petroselini, mēthæ ac saluiæ minutim concisæ indes. Patinas ubi feceris, aromata insperges.

Oua trutæ condita, ut pisa credantur.

Caput XXXVI.

Oua trutæ semicocta, ac ex cacabo exēpta, in frustula diuidito: & ut ius turbidum uideatur, panem excauatum cum eodem per cribrum setaceum transigito: aut ex iure pisorum, si pro tēpore haberi poterit, quantum sat erit, sumito. cum hoc additis aromatibus, croco, petroselino, ac mentha cōcisa, rursum ipsa oua coquito. pisa edere te dices.

Cibarium ex lactuca. Cap. XXXVII.

Rursum lactucæ medium, præsertim cum ouo cucurbitæ, agresta coquito.

Cibarium ex malo roseo.
Caput XXXVIII.

MAla rosea à colore, ut puto, sic appellata, cum iure carnium coquito. Vbi prope cocturam fuerint, in eundem cacabum paululum petroselini ac mẽthæ concisæ indito. Spissari ius excauato pane, ut in truta diximus, facilime potest. Patinis ubi inditum fuerit, aromata insperges.

De simila. Caput XXXIX.

SImilam in ius pingue & feruens agitatam continuo cochleari uel tudicula impones. Ad dimidium horæ ebulliat in carbonibus necesse est, procul flamma, ne fumum concipiat. In scutellas deinde impositã, caseo trito & aromatibus consperges. Tempore ieiunij cum saccaro, succo amygdalino et aqua rosacea cõdiri potest. Hoc Marso *proderit, qui tussi, & quidem concitata, laborat.*

Patina ex rapis. Caput XL.

RApa bene lota & in frusta concisa, optime in iure aliquo pingui decoquito. Cocta ac tunsa iterum ad ignẽ, cum meliore quàm antea, si fieri poterit, iure: cumq; frusto succidiæ, pipere ac croco ponito. ubi semel efferbuerint, inde exempta conuiuis apponito. Hoc *nõ comedat* Galba *noster, qui urinam ægre continet.*

Patina ex fœniculis. Cap. XLI.

COquũtur fœniculi codẽ ferè modo quo braßi

ca,cõcidi tamen melius ac coqui debẽt. Piper amãt, & ſuccidiæ aut olei condimentum requirunt.

Eſitium romanicum. Cap. xlij.

F*Arinam optime à furfuribus excretam, cum aqua ſubigito: ſubactam, in tabellatum extendito, inuolutoq; ei ligno, tereti quidẽ & oblongo, quo uti in tali miniſterio piſtores ſolent. Inde extractã, ad latitudinem unius digituli concidito. Vittam dices, adeo longa eſt. in iure pingui ac continuo ferventi coqui debet. At ſi in aqua pro tempore coqui oportuerit, butyrum & ſalem indito. Coctum, in patinã cum caſeo, butyro, ſaccaro & aromatibus dulcibus transferri debet.*

Eſitium fumentinum. Cap. xliij.

E*Sitium fumentinum eodem ferè modo fit, quo & romanicum. Fit tamen aliquando großius, & minutim magis conciditur. Conditura eadem quæ ſuperior.*

Cibarium ex radice petroſelini.
Caput xliiij.

R*Adices petroſelini bene lotas & excauatas, ſi prædurę fuerint, in iure carniũ percoquito. Coctas, minutim conciſas, cũ pipere & croco, in alio iure nõ minus bono, iterũ ad focum ponito. ubi paululum efferbuerint, in patinas indito.*

Cucurbita fricta. Cap. xlv.

C*Vtem cucurbitæ abradito, eandemq; ex trãſ-*

uerso in tessellas tenues concidito. Vbi semel ebullie rit, ex cacabo in tabulam transferto, ibiq; sinito, do nec paululum desiccetur. Inuolutam deinde in sale & farina admodum alba, in oleo frigito: frictam, & in patinas translatam, moreto ex allio cum fœnicu lis, excauato ac macerato pane cum agresta ita dis-soluto, ut rarum potius quàm spissum uideatur, suf-fundito. Non erit *ab re, moretum ipsum per setace um transfigere. Sunt etiam qui agrestã tantum cum flore fœniculi infundant. Croceam si uoles, crocum addito.*

Cibarium ex cotoneis. Cap. xlvi.

COtonea *in iure macilento cocta, tundes. Tun-sa, cum succo amygdalino, cumq; iure uituli-no aut pullino dissolues, ac in cacabum per se taceum transferes. Addito deinde gingiberi, cinna mo, saccaro ac croco, rursum in carbonibus, procul flamma, ociose ebulliat facies, agitando semper co-chleari. Sunt qui butyrum aut adipem recentem in stillent. Cocta & in patinas trãslata, aromatibus & saccaro asperges.*

Faba fracta. Caput xlvij.

F*Abam tam diu in aqua sines, donec bene hume cta fuerit. eam deinde è regione nigredinis aptè ita scindes, ne quid intus contineatur. In uacu os cortices amygdalas cũ aqua rosacea ac saccaro tũsas, indes: ad ignem in ollula uel patella sine aqua*

torrebis, cauendo ſemper ne comburantur. Toſtas ac in ſcutellas translatas, iure optimo ſuffundes, in quod & petroſelinum & aromata inſperges. Sunt qui & cepas addant.

Cibarium canabinum. Cap. XLVIII.

C*ibarium canabinum pro duodecim conuiuis, hoc modo facito: Libram canabis bene mundi tam diu coquito, donec ſcindatur.* Coctam et unà cũ *libra amygdalarum, addito etiam excauato pane, in mortario tunſam iure macro diſſoluito, trāſagitoq; in cacabum per cribrum ſetaceum: ad focum deinde poſitum, cochleari crebro agitato.* Poſtremo ue*ro ubi prope cocturam fuerit, ſelibram ſaccari, ſemiunciam gingiberis, parum croci cum aqua roſacea indito.* Coctum & *in ſcutellas diuiſum, aromatibus dulcioribus cōſpergito.* Hoc ego *baricocolis ſenēſium perſimile puto. ex multis enim probabilibus rebus, improbabile edulium eſt factum.* Nam & *difficulter concoquitur, & faſtidium ac dolorē facit.*

Eſitium ex carne. Caput xlix.

P*Ro decem conuiuis, libram abdominis porcini aut uitulini bene elixato: coctā ac conciſam, cũ ſelibra caſei ueteris, pauco etiam & pingui addito, cumq; herbis odoriferis bene conciſis, pipere, gingiberi, chariophylo, miſceto.* Sũt *etiam qui pectus capi tunſi non incommode addant.* Hæc *omnia farina bene ſubacta, ac in tenuiſſimũ folium redacta, ad ca-*

ſtancæ magnitudinẽ inuoluito: inuoluta in iure pingui ac croco colorata decoquito. Parum coꝺturæ requirunt. In patinas traducta, caſeo trito & aromatibus dulcioribus aſpergito. Fieri & hoc eduliũ ex pectore phaſiani, perdicis, aliarũue altilium poteſt.

Eſitium ſiculum. Caput L.

FArinam albam ac bene excretam, cum albore oui, aqua roſacea ac communi bene ſubigito. Subacta, in paſtillos in modum paleæ ſubtiles, ſemiſſemq; oblongos, extendito. Hinc ſtylo ferreo admodum tenui excauato. Inde ferrum extrahens, uacuũ relinques. Deſiccata ad ſolem huiuſcemodi eſitia, annos duos ac tres durabunt: maxime uero ſi mẽſis augusti luna fuerint pinſita. in iure pingui decocta, ac in patinas fuſa, trito caſeo, butyro nouo ac recenti, aromatibus dulcibus aſpergi debẽt. Hoc eſitium duarum horarum coꝺturam requirit.

In uermiculos. Caput LI.

FArinã eo modo quo ſuperiorem, ſubigito: ſubactã, in fruſta digitis reſcindito: uermiculos dices. ad ſolem deinde ponito, ut ſint bene ſicci. biennio & eo amplius durabunt. Coꝺtos per horam in iure pingui, patinæq; inditos, caſeo trito & aromatibus condito. At ſi dies ieiunij fuerit, cum ſucco amygdalino ac laꝺte caprino coques: uerum quia lac non tantum coꝺturæ requirit, facito prius aliquãtulum in aqua ebulliant, deinde lac ipſum addito. Cor

ctos, saccaro inspergere memẽto. Eadem omnium ex farina esitiorum coctura est. croco coloratiores fiant, nisi in lacte decocti fuerint.

Minutal herbaceum. Cap. LII.

FOlia uitium ac buglossæ in cacabum, dum feruet aqua, indito, ac statim eruito: eruta, in tabula cum petroselino ac mentha, cruda gladiolo concidito. Concisa, ac in mortario tunsa, in cacabum cum iure pingui indito. Parum ebulliant facito. Coctum, pipere spargito.

Rizum in amygdalis. Cap. LIII.

PRo decem conuiuis selibram rizi bis aut ter aqua tepida lauabis. lotum ac coctum, in tabulam extendes donec aqua exierit. Inditum deinde in mortario cum libra amygdalarum depilatarum tundes, ac cum aqua recenti in cacabum per setaceum transferes. Selibram saccari addes. Procul flamma in carbonibus agitatum cochleari propter fumum, ebulliat necesse est semihoram. Coqui & eodem modo rizum in lacte caprino potest. Verum quia esitiũ cito fumũ concipit, si id acciderit, hoc modo à fumo liberabis: Rizum ita ex cacabo in ollam mundam transferes, ut ex eo quod fundo aut lateribus adhæret, nihil attingas. Lineũ deinde pannũ, et * id quidẽ albũ, in plicas tris aut quatuor redactũ, humectũq; recenti ac expressa aqua, super os ollæ apte collocabis: post paululũ idẽ etiã facies. Hoc ad extrahẽdũ

fumum nullum efficacius remedium. Idem in farre ac cæteris fiet.

Ferculum amygdalinum. Cap. LIIII.

L*ibram amygdalarum albicantium, ea ratione qua diximus, cum pane excauato ac remollito contundes. Tunsas ac dissolutas recenti aqua, in cacabum per setaceum fundes, coquesq; eo modo quo superiorem. saccari selibram addes. Parum coc̃turæ amat. liquidum enim magis quàm spissum placet. Sunt qui & aquam rosaceam addant.*

Esitium ex pelle caporum.

Caput LV.

C*Apum ubi elixaueris, pellem circunquaq; abscindes, et eam maxime qua collum integitur. Concisam ac in frusta diuisam, rursum in iure pingui per semiborã decoques, addito croco, quo coloratius fiat. in patinam translatum, aromatibus & caseo trito consperges. Hoc Archigallus noster delectaretur, si per rem familiarem, tenuem admodum, ei liceret.*

Ius in cicere rubeo. Cap. LVI.

L*ibram cicerum, & eo amplius, aqua calida lauabis: lotis, ac inditis in cacabũ sine aqua, quo efferuere debent, semiunciam farinæ, parum olei & salis, ad uiginti grana piperis fracti, modicum cinnami tunsi, manibus diu miscebis: ad focum deinde cũ trib⁹ metretis aquæ pones, addita saluia, rorema*

rino, ac radicibus petroselini minutim concisis. Tantum ebulliat, ut ad octo scutellas redigatur. ubi prope cocturam fuerit, modicum olei instillabis. quod si ius pro ægrotis fiet, oleũ aut aromata minime indes.

Ius in pane. Caput LVII.

T*Ris panes decrustatos, gladioli costa bene terito: tritos ac in tabulã extẽsos, libella farinæ ac semi circunuallato. Oua quatuor aut quinq; bene dissoluta, cum pane & farina misceto. Vbi anesi confecti magnitudinem & formam habuerint, cribro à farina secernito. Quod reliquũ erit, in tabulam extendito, ut bene siccetur. Siccum ubi uoles, in iure pingui lento igne per semihoram decoquito, ac croco decolorato: in decem scutellas translatũ, tot enim conuiuis sufficiet, inspergi caseo trito & aromatibus debet.*

Ius in cucurbita. Cap. LVIII.

C*Vcurbitã in iure aut aqua cum modico cepullæ coctam ac concisam, per cochlear perforatum in ollam transmittes, ubi insit ius pingue, modicum agrestæ ac croci. A foco, ubi parumper efferbuerit, eximes. In exemptam ac refrigeratam aliquantulum, duo uitella ouorum cum modico casei ueteris ac triti dissoluta indes, cochleari cõtinuo miscendo, ne conglobata cocturam impediant. Translatam in scutellas, aromatibus insperges.*

Lac in cucurbita. Cap. LIX.

CVcurbitam elixam, & inde expressam, ne insit aqua, per setaceū aut per cochleare foraminatum transfigito, facitóque ut in cacabum cum succo amygdalino & lacte caprino efferueat: agrestam deinde aut saccarū pro appetentia cōuiuarū addito.

Carabazum catellonicum. Cap. LX.

CVcurbitam, quam carabazum catellonicū uocant, bene mūdam, in cacabū cum larido tantum ad focum ponito: sinito ut horas quatuor in carbōibus, cochleari sæpe mota, efferueat. Ius deinde & pingue & croceum, & saccaro atq; aromatibus conditum, in eundem cacabum indito. Sunt qui duo oua cum agresta & caseo trito dissoluta et mixta, ut in cucurbita dixi, nō incommode addant.

Ius in faba recenti. Cap. LXI.

FAbas eo modo, quo amygdalas soles, ex aqua calida depilato. In cacaboq; cum iure pingui, cumq; salita carne ad focum ponito. ubi propè coctas existimabis, petroselinum & menthā concisam indito. Coqui & hoc modo reliqua legumina debēt cum pelle, ne ut fabæ decorticentur.

Verzusum in ieiunio. Cap. LXII.

AMygdalas ex aqua calida mundas ac tritas, cum excauato atq; in agresta remollito pane miscebis. addes deinde malarancij succum, saccari aliquid, aquæ rosaceæ parum, croci nonnihil. Impensam postremo in cacabum, per setaceum transfe

res:faciesq́; ut procul flamma parum efferueat, cochleari semper inuoluendo.

Leucophagum in ieiunio.
Caput LXIII.

Libram ac semissem amygdalarum, ablata membranula, contundito: tunsis, panē excauatum humectatumq́; in iure pisorum aut in coctura panis albi, addito. Selibrā deinde pulpæ marini piscis aut fluuialis lucij elixi, terito cum amygdalis, aut cū succo malarancij, aut cum agresta, aqua rosacea, gingiberis selibra: saccari uncias octo admisceto. Redacta in unum quasi corpus, per setaceum in cacabū trāsmittito, facitoq́; ut procul flāma in carbonibus parumper efferueāt. Miscere continuo memento. Hoc parum alit, diu moratur in stomacho, bilē reprimit, ardorem urinæ tollit, geniturãm auget.

Pisa in ieiunio. Cap. LXIIII.

Condire pisa pro tēpore ieiunij cū lacte amygdalino, ea ratione quā prædiximus, peropportune poteris. Vitet hoc cibarium Pantagathus Leonicenus. tarde enim concoquitur, melancholiam auget, ac neruis obest.

Minutal. Caput LXV.

Olera in aquam feruentem indita, statimq́; ablata, minutatim concidito. Concisa demum in mortario conterito, tunsa bene facito efferueant usque ad cocturā, addito (ut par est) saccaro. Hoc ut

tur Celius noster, cui astrictior est aluus: etsi enim parum alit, tardeq; concoquitur, aluum tamen mouet, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Aliter:

Olera, ut prius dictum est, cocta ac concisa, in iure pingui aut ex carne, aut ex oleo butyróue, decoquito. Parum alent, cito concoquentur, aluum mouebunt, bilem reprimient.

In canabim. Cap. LXVI.

SEmen canabinum per diem ac noctem in aqua finito: quod in summo natabit, ut uanum abijcito. Hoc cũ amygdalis bene mundis contundito. Tunsum, cum iure pisorum dissoluito: saccari modicum & aquæ rosaceæ addito. Concoquitoq; simul omnia bene miscendo ad octauam horæ. De hoc cibo male sentit Caßius Hemina, quo nihil (ut idem asserit) potest esse insalubrius.

In brassicã romanensem. Cap. LXVII.

MAnibus intortam braßicã, in aquam feruentem conijcies: semicoctam, iure proprio abiecto, in alium cacabum transferes, inuoluesq; larido bene tunso. Indes præterea tãtum iuris pinguis, quãtum sat erit. Parũ efferueat sines. non enim multum coctura requirit. Nocet hic cibus (ut in braßica diximus) stomacho & capiti. hinc est quòd Corneli us noster, quanquam Romanus, caulem tanquã rem perniciosam reijciat.

Cibarium croceum. Cap. lxviij.

PRo *duodecim conuiuis, libram amygdalarum cum membranulis tũdes. his capi elixi, aut cuiusuis bonæ alitis pectus, ouorũ uitella quatuor, saccari selibram, cinnami gingiberisq; parũ, croci plusculum, contraria addes, ac iure pingui & agresta dissolues. Dissoluta, in cacabum per setaceum excretorium infundes, facitoq; procul flamma in carbonibus efferueant, agitando semper cochleari. Ad horam ebulliant necesse est. Sunt qui inter bulliendum duas uncias liquaminis aut butyri recentis indant. Patinis aromata insperges. Alit hoc, etsi tarde concoquitur: obesat, uenerem ciet, hepaticis ac cardiacis prodest.*

In florem sambuci. Cap. lxix.

PRo *duodecim conuiuis in ieiunio, ex sicco sambuci flore tris uncias in aqua frigida per horã sines: expressa inde aqua, dimidium cum libra ac semisse amygdalarum mundarum tundes: addesq; excauatum ac mollitum panem, selibram saccari, parũ gingiberis. si croceum uoles, addes & parum croci. Hæc omnia in cacabum per setaceum fundes. feruere ubi occeperint, reliquos flores integros indes. Coctum, cum aromatibus cõuiuis appones. Hoc etsi noster Labeo non gustu solum, uerum etiam olfactu reijcit, pectori tamen, hepati, melãcholia & hæmorrhoidibus laborãti prodest, ut in sambuco diximus.*

In zanzarellas albas. Caput lxx.

PRo decem conuiuis, libram amygdalarum pur gatarũ cum modico florum ſambuci bene conteres: contritam, atque aqua recenti diſſolutã, per cribrum ſetaceum in cacabum mittes. Cyathum ex hoc reſeruabis, quo duos panes tritos, decem albumina ouorum bene agitata, ſelibram ſaccari diſſolues, ac in prædictum cacabum ubi feruere occeperit, indes. Non ſunt agitanda cochleari. Spiſſari ubi incipient, in patinis conuiuis appones. Aromatibus dulcibus inſpergere memento. Hoc utatur Ariſtoxenus Gallicus. pectus enim lenit, uentrem ciet, dyſuriam tollit.

Leucophagum catellonicum.
Caput lxxi.

PRo decẽ conuiuis amygdalis tunſis, ac iure pingui, aut uituliuo, aut pullino diſſolutis, in cacabumq; cum duabus uncijs farinæ rizi per ſetaceum fuſis, lentum ignem per horam præbebis, agitando ſemper, ne ſeriæ adhæreat. Inde ſelibram ſaccari, & pectus capi elixi ac tunſi indes. Coctis aquam roſaceam addes, ac ſtatim in patinas, aromata dul cia inſpergendo, transferes. Bene hoc alit, etſi ſero concoquitur. Corpus itẽ obeſat, hepar iuuat, aluum ſtringit. Hinc eſt quod cholicis nocet.

BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER VIII.

De condimentis, quæ uulgo sapores uocant. Capur I.



ON erat satis, tot tamq; uaria esitiorum genera descripsisse, nisi condimenta quoq;, optima ad excitandum demortuam appetētiam calcaria, ad deremus. Hos ego sapores, si propter ægritudinem, aut nimios æstus, aut honestos labores desiderium edendi resederit, probādos puto. Sin uero ad luxum, ad libidinem, ad intemperātiam sumantur, ut hodie uulgo fit: non solum improbandos censuerim, sed etiam omnino reijciendos, quum libidinum acerrima instrumenta sint. Vidi ego plerosque non Romæ modò, ubi hominum monstra magna impensa aluntur, uerum etiam in quibusdam ciuitatibus Italicis, quæ rerum potiuntur, adeo gulæ ac uentri deditos, ut quum obesitate & frequentia uariorum cibariorum, appetendi desiderium amiserint, conquisitores propositis magnis præmijs submitterent, qui oblimatum stomachum, fracescentem gulam & desidem, quouis modo excitarent. Quantum auri, dij immortales, ob talem sumptum consumitur? Verum ad instituta redire tutius est, quàm his bilem irritare, qui quum intemperanter uiuant,

parci tamen ac frugi uideri uolũt. Pro bonis igitur corpore atq; animo laborantibus, condimenta proponam, quo instaurata appetẽtiá, honesto labori diu sufficiant.

Condimentum album.
Caput II.

PRo numero conuiuarum, amygdalas bene mundas contundes, addito excauato pane, in agresta prius remollito, gingiberiq; albo quantũ sat erit. Hanc conditurã agresta aut succo malarancij dissolutam, in catinum per setaceum transmittes. Dulcem si uoles, saccarum indes. Positam in patinas, conuiuis, dum elixas carnes aut pisces edunt, appones cum aromatibus aut sine, uti uoles. Hoc edulium et si parum alit & tarde concoquitur, hepar tamen iuuat ac refrigerat.

Condimentum camellinum.
Caput III.

CVm passulis tres buccellas panis tostas, ac in uino nigro remollitas, bene tundes: tunsas, cũ uino nigro, sapa, agresta, aut aceto, si malueris, dissolues. Triti cinnami, chariophyllorum, quãtum sat erit, indes. Trãsactum per setaceum in catinum, ubi uoles, conuiuis appones. bene cõcoquitur, alit, digeritur, corpus obesat, uenerem ciet, stomachum & hepar iuuat. Ex hoc ego Philelphi conuiua, suauißime edisse me memini.

Moretum, quod sapa uocatur.
Caput IIII.

Vitella ouorũ dura, iecinora pulli elixa, amygdalas tostas pro numero conuiuarum simul terito. Trita, aceto seu agresta dissoluito, in cacabumq; per setaceum traijcito, addendo tantum cinnami, gingiberis, saccari, quantũ sat erit. Coqui paululum hoc moretum, et colorari croco debet. alit tũ mirifice. Hepar iuuat, ægre tamen concoquitur.

Tucetum ex prunis siccis. Cap. V.

PRuna in uino nigro remollita et exossata: cum modico amygdalarum non decoriatarum, cũq; aliquot buccellis panis tosti, ac in eodem uino quo primo humectatis, simul tunde: tunsa, cum agresta, uino nigro, sapa aut saccaro dissolues ac colabis, addendo aliquid ex aromatibus, maxime uero cinnami. Parum alit, appetentiã tollit, stomacho nocet. Bilem tamen reprimit, hepar calidũ refrigerat.

Moretum uiride. Caput VI.

PEtroselini, serpilli, bletæ, aliarúmue herbarum odoriferarum, parum gingiberis, item cinnami ac salis modicum simul terito. Trita, aceto acri dissoluito, ac in catinum per setaceum transigito. Si allium placet, plus minúsue ex appetẽtia addito. Alit & hoc parum, stomachum atq; hepar calefacit, tarde concoquitur. Oppilationes tamen aperit, & desiderium edendi suscitat.

Moretum persicinum. Cap. VII.

AMygdalas mundas cum excauato ac remolli to pane bene tundito. Tũsis, parum gingiberis & cinnami addito. Agresta deinde, uino nigro, succo mali punici dissoluito, transfigitoq́; per setaceum excretorium in catinum, aut in patinas. Sunt q & sandalos tunsos his rebus addant. Hoc edulium parum alit. diu moratur in stomacho, bilem tamen reprimit, ac æstuanti hepati prodest.

Moretum genistinum. Cap. viij.

MOdicũ croci, duo uitella ouorum, cum tritis amygdalis agresta dissolues, gingiberimq́; addes tunsum ac cribratum. Transactum per setaceum in patinas, cõuiuis appones. Tarde cõcoquuntur, multi erunt alimenti, cor & hepar iuuabunt.

Moretum ex uua. Caput ix.

VVam nigram in mortario, unà cum excauato pane cõtundito : modicum agrestæ deinde aut aceti misceto, ne plusquã satis est, dulcius fiat. Hæc ad focum per semihoram efferueant facito, additoq́; cinnamo ac gingiberi tunso, ubi refrixerint, colato, et patinis indito. Cõuenit hoc stomacho atq́; hepati, corpus obesat, bene alit, & facile cõcoqtur.

Moretum ex moris. Caput x.

AMygdalis cũ excauato pane bene tunsis, mora conterito, leniter tamen, ne acina infringas. Cinnami deinde, gingiberis ac nucis muscatæ

parum addito, per ſetaceumq́; in catinum tranſigi-to. parum alit, diu in ſtomacho moratur, faſtidio af ficit, dentes ſolum & oris partes iuuat.

Moretum ex cerafis aut merendis. Caput XI.

E X *ceraſis tamẽ aut ex merendis moretum fa cies, ea ratione qua uinaceum fieri diximus. Differunt tamen colore ac ſapore, plus mi-núsue earum rerum addendo, quas indi poſſe prædi ximus. Qua in re proſint aut noceant, cum de cera-ſis loqueremur, ſatis ſuperq́; diximus. Idem etiam de cornis fieri poteſt.*

De finapi. Caput XII.

S *Inapis producta penultima, pronunciandũ eſt. e Græcum enim, in a longum conuertitur. Hoc et in pulmentis utimur. cuius tria ſunt genera, unum gracile, alterum ſimile rapi folijs, tertiũ eru-cæ ſemini. Optimum Aegyptium. nulla cultura na-ſcitur, melius tamen translata planta ſuccreſcit. Si-napi Pythagoras principatum ob uehementiam de-dit, quoniam nõ aliud magis in nares & cerebrum penetrat. Serpentum & fungorum uenena diſcute-re putatur ob eius calidam uim & ſiccã. ſtomacho utiliſſimum habetur, agit in pulmõis uitia, ueterem tuſſim leuat, faciles excreationes facit. ſuſpirioſis in cibo datur, ſenſus atque caput ſternutamentis pur gat, aluum mollit, menſtrua & urinam ciet, pituitã*

rescindit. corporis uitio illitũ, inurẽdi uim ostendit.

Sinapium. Caput XIII.

TVnsam sinapim, biduo tamen prius in aqua crebro permutata, quo candidior fiat & temperatior, remollito: tunsas amygdalas addito, atque iterum conterito cũ excauato ac mollito pane: agresta deinde aut acri aceto dissoluta, per setaceũ in patinas mittito. Dulcem si uoles, dulcia: si acrem, acria indito. Hoc partim natura, partim ratione compositionis, stomachũ & hepar concalefacit, splenem extenuat, sitim facit, uenerem stimulat.

Sinapium rubeum. Cap. XIIII.

SInapim, passulas, sandalos, buccellas panis tostas, cinnami parum, aut seorsum, aut simul conterito uel mollito. trita autẽ cum agresta aut aceto, cumq; modico sapæ dissoluito. In patinas per setaceum transigito. Hoc minus superiore concalefacit, ac sitim mouet, nec incommode nutrit.

Sinapium in frusta. Cap. XV.

SInapi ac passulis bene tunsis, cinnami parum ac chariophyllorum admiscebis, pillulasq; aut tessellas ex hac mixtura facies. Siccas in tabula, quò uoles, tecum deferes. Agresta, ubi opus erit, aut aceto, aut sapa dissolues. Natura parum à superioribus & hoc differt.

Moretum cæleſtinum in æſtate.

Caput xvi.

Mora ex rubo tunſa, tritis amygdalis admi ſcebis, parū gingiberis addes. diſſoluta aceto aut agreſta, per ſetaceum facito tranſeant. Parum hæc alunt, tarde concoquuntur, faſtidio afficiunt. hepar tamen iuuant.

Piperatum croceum in piſces.

Caput xvij.

Buccellas panis toſtas, in modico aceti, uini nigri ac defruti, facito ferueant: coctas, per ſetaceum tranſiges, indeſq; aromata acria ſimul ac dulcia: ſi croceum uoles, crocum addito. Hoc percommode alit, apte concoquitur. Stomachum & hepar calefacit, pituitam diſcidit,

Alliatum ex iuglande aut amygdala.

Caput xviij.

Amygdalis aut nucibus ſemitunſis, mundi alij quantum uoles addito, ſimulq; ut par eſt, optime terito, inſpergendo continuo modicū aquæ, ne oleum faciāt. Tritis excauatum panem ac remollitum in iure carnium aut piſcium indito, rurſumq; terito. diſſolui eodem iure, ſi prædurum uidebitur, percommode poterit. Seruabitur ad tempus, ut de ſinapi diximus, commodiſſime. Huius edulij Pompeius noſter percupidus eſt etſi parum alit, diu moratur in ſtomacho, uiſum hebetat, hepar concalefacit.

Alliatum coloratius. Cap. xix.

ID age in hoc, quod in superiore. Verum nõ aqua aut iure dissolues, sed musto uuæ nigræ manibus expresso, & per semihoram decocto. Idem etiam fieri cum succo cerasiorũ potest. hoc magis alit, quàm quod prius descripsimus.

Agresta uiridis. Caput xx.

NAsturtium, quod Græci cardamon uocant, bene cum modico salis conteres. Tunsum, agresta ueteri dissolues, in patinamq́; per setaceum transferes.

Moretum pampináceum, quod salsum uocant. Cap. xxi.

PAmpinos uitium teneros adhuc, bene tũdes: addes, si uoles, allij tenelli caulem & modicum ex cauati panis. De sale nil loquor, cũ nullum ferè edulium sine sale fiat. Aceto deinde aut agresta hæc oĩa dissolues, et dissoluta, in patinam per setaceũ transferes. Parum hoc alit. Stomachum & hepar refrigerat, choleram reprimit.

Agresta cum fœniculis. Cap. xxij.

ALlium cum fœniculis dulcibus bene tundito, tunsum agresta recenti dissoluito, dissolutum per setaceum colato. Tumefactũ aluum residere facit, parum alit, hepar refrigerat.

Sapor rosellinus. Caput xxiij.

ROsella nondum bene matura, contundito unà

cum spica allij, si uoles: tunsa, & agresta dissoluta, in patinam per setaceum colato.

Moretum ex cornis. Cap. XXIIII.

Corna bene matura, manibus confracta, in cacabum repones, hisq́; multum agrestæ recentis, piperis modicum, salis plusculum addes. Vbi *hæc simul per horas duas ebullierint, per cribrum setaceum satis rarum facito inseriam aliquam, ubi seruentur, transeant.* Colorari *ex hoc alia edulia poterunt.* Indi *enim parum oportet, quia aluũ astringit, pectus exasperat, & parum alit.* Refrigerare *tamẽ hepar & bilem extinguere putatur.*

Pulmentum in torta. Cap. XXV.

Pulmentum, quod uulgo tortam appellamus, & hoc nomen à tortis & cõcisis herbis, ex quibus ferè fit, accepisse putârim, fecit hoc nostrum felicißimum seculum, quo omnia propè maiorum inuenta sunt inuersa: adeo gulæ & uentri dediti sumus, ut quod tum clarum erat, nũc obscurum uideatur. Ex *auibus enim & quauis altili, non ex oleribus, artocreata uolunt delicatæ nostrorum gulæ. bletam, cucurbitam, rapum, napum, buglossum eorum uernacula cibaria fastidiũt, mihiq́; &* Cornelio *meo relinquunt.* Nec *immerito quidem, quando lenocinijs, adulationibus, blanditijs, assentationibus, quasi generoso quodam labore, diuitias & opes, quibus abuterentur, sint cõsecuti.* Tortam *igitur, siue illa pytha*

gorea sit, siue gallica, deinceps appellabimus.

Torta alba. Caput XXVI.

Libram ac semissem optimi casei, recentis præsertim, minutatim concisam, bene tūdito. tunsæ ouorum albamenta duodecim aut quindecim, selibram saccari, semiunciam gingiberis albi, selibram liquaminis porcini, totidem butyri recentis, lactis quantum sat erit admisceto. Vbi crustam, subtilem admodum, in textu collocaueris, hæc omnia indito: ad focum posita, lēto igne decoquito. Supèr, ut coloratior fiat, carbones in operculū ponito: coctæ ac ex textu exemptæ, saccarū tritū cum aqua rosacea insperges. Alit hæc multum, tarde concoquitur, hepar concalefacit, oppilationes inducit, calculum generat, oculis ac neruis obest.

Torta Bononiensis. Cap. XXVII.

Tantum pinguis casei, quantum in alba posui, concides ac conteres. Trito, bletas, pētroselinum, amaracum, lotum concisum, oua quatuor bene disfracta, tunsum piper, parum croci, multum liquaminis aut butyri recētis addes: miscebisq; manibus, ut unum propè corpus fiant. Hāc item in textū subcrustatum ad focum pones. Semicoctæ, quo coloratior uideatur, ouū cum croco disfractū suffundes. Coctā putato, ubi superiorem crustam leuauerit. Hæc & superiore deterior est.

Herbaceum maiale. Cap. XXVIII.

TAntundem casei, quantum in primo & secundo proposui, concidito & tundito. Tunso, bietæ succum, amaraci parum, saluiæ plusculum, menthæ minimum, petroselini plurimum, (tunsa in mortario sint omnia) quindecim aut sexdecim albamenta ouorum disfracta, selibram liquaminis aut butyri recentis, addito admiscetoq;. Sunt qui & folia aliquot petroselini cõcisa, non tunsa, selibram gingiberis albi, saccari uncias octo, indãt. Hæc omnia simul mixta, in ollam aut patellam bene unctam imposita, in carbonibus procul flamma, ne fumum concipiãt, miscendo continuo donec spissentur, efferueant facito. ubi prope cocturam fuerint, in aliã patellam subcrustulatam transferto, textuq; operito, donec oĩa leni igne coquantur. Cocta, & in patinam translata, saccaro optimo & aqua rosacea suffundes. Hoc pulmentum quo uiridius, eo melius & gratius. Hoc caueant qui cruditate laborant. tarde enim concoquitur, oculos hebetat, oppilationes facit, calculum generat.

Torta cucurbitina. Cap. XXIX.

CVcurbitas bene mũdas teres, ut caseum soles. Efferueãt deinde modicum aut in iure pingui, aut in lacte, facies. Semicoctis, et in catinũ per setaceũ trãslatis, tantum casei quantum primo dixi, selibrã abdominis aut uberis præpinguis elixi, cultro tunsi, aut loco istorum, si placebit, tãtundem uel

butyri uel liquaminis, selibram saccari, parum gingiberis, nonnihil cinnami, oua sex, duos lactis cyathos, parum croci addendo permiscebis. Hanc condituram in textu uncto aut subcrustato tantum lento igne subter superue coques. Sunt qui frusta foliatorum, quæ isti lagana uocãt, loco superioris crustæ addant. Coctam ac in patinam translatam, saccaro & aqua rosacea asperges. Non edat hoc Caßius, q cholica laborat & calculo. Difficilis item concoctionis est, & male alit.

Rapum, pirum, cotonea intorta.

Caput XXX.

RApis & piris aut cotoneis sub cinere & carbonibus bene coctis ac tritis, ea ferè omnia quæ in cucurbitina diximus, admiscebis coquesq;. Hoc deuoret Gracchus, qui dysuria cruciatur, & demortuam in se uenerem quærit.

Polenta, siue ut uulgo miliacium.

Caput XXXI.

QVod uulgo miliacium uocant, nos rectius polentam dixerimus. Fiet autem pro quatuor aut quinque cõuiuis hoc modo: Libram casei admodum recentis tam diu conteres, donec in lac conuersum credatur. Huic octo aut decem oua tudicula bene disfracta, selibram saccari, tris aut quatuor uncias farinæ, uel loco huius excauatum panem & remollitum addes, admiscebisq;. In patellam deinde li-

quamine bene unctam sine crusta indes, curabisq́; ut in carbõibus subter superue apposita coquatur. Coctæ, ac in patinam uel orbem translatæ, saccarum et aquam rosaceam infundes. Non delingat hoc Hircius, qui ob uehementem dolorem laterum, nobis clamore suo somnum plerunque aufert.

Torta sambucea. Cap. XXXII.

FLoribus sambuci omnia illa misceto, quæ ĩ torta alba commemorauimus. Spißior tamẽ hæc compositio quàm illa debet esse, quo flores in partes omnes trãsferantur. Hoc edulium etsi parũ alit, et tarde digeritur, lætiores tamẽ crebro uescẽtes facit. Hoc edat Cælius, qui Saturnum melãcholia superat.

Torta ex capreolis uitiũ. Cap. XXXIII.

CApreoli profecto hi dicuntur, qui palmites arboribus aut palis allaqueant & uinciunt. hos collectos manipulatim & semicoctos, minutim concides. Idem etiam fieri ex rosis rubeis percommode potest. Concisis capreolis, caseum recentem bene tritum, tũsum huber, elixum prius, aut loco huius, si magis placebit, liquamen uel butyrum, gingiberis modicum, cinnami plusculũ, saccari quantum sat erit, addes & miscebis. Hanc condituram in patellã subcrustatam, ac bene unctam, ad focum pones. Vbi prope coctura m fuerit, superiorem crustã pluribus in locis perforabis. Coctam demum, saccaro multo

& aqua rosacea consperges. Hoc etsi Vespasiano bibliopolæ placet, quod hepar iuuet, quòd bilē reprimat, parum tamē alit, tarde cōcoquitur, pectus exasperat.

Torta ex rizo. Cap. xxxiiij.

RIzum bene coctum aut in lacte, aut in iure pingui, in tabulam extendes, donec humor exprimatur: huic deinde in catinū posito, parum casei recentis bene triti, decem albamēta ouorum bene disfracta, saccarum cum aqua rosacea, & lactis (si uoles) cyathū unum admiscebis. Dissoluta omnia in patella, obseruando ea quæ in torta alba diximus, coques. minus tamen casei hæc requirit, quàm superior. Alit & hæc multum, iuuat hepar, genituram auget. Dum tamen moratur in stomacho, oculos hebetat, calculos creat, oppilationes inducit.

Torta ex farre. Caput xxxv.

FAr bene coctū ex iure pingui, in tabula, ut subsiccetur, extendito. Post expressum humorem, in catinum ponito: huic libram casei recentis, & selibram ueteris bene triti, abdomen porci, aut huber uitulinum bene coctum & tūsum cum gladiolo, aromatum & saccari quantum sat erit, oua quindecim disfracta, cum modico croci indito, admiscetoq; tā diu, donec confiant. In patellam perunctam deinde translata, superneq; tantum crusta contecta, eo modo quo superiora coquito. Cocta, saccaro & aqua rosacea conspergito. Alit & hoc multum, hepati opi

tulatur, ægré tamen concoqtur, oppilationes & cal culum facit.

Artocreas. Caput XXXVI.

AVt uituli aut hœdi aut capi carnem elixabis: elixam & eneruatam, minutatim conciĝdes, & in mortario tundes. Huic deinde parum casei recentis, tãtundem ueteris & triti, parũ petroselini & amaraci concisi, oua quinq; bene disfracta, abdomen porcinum, aut huber uitulinũ concisum, modicum piperis, plusculum cinnami, minimũ gingiberis, tantum croci ut colorem concipiat, addes. Curabis coquatur eo modo, quo albã diximus. Hoc edant Scaurus & Cælius, qui nimiam macilentiam cum obesitate libenter permutarent. Vehemẽter enim alit, corpus obesat, hepar iuuat, oppilationem tamen & calculum facit.

Torta ex castaneis. Cap. XXXVII.

ELixis castaneis, & in mortario tũsis, perq; setaceũm in catinum cum modico lacte trãsmissis, omnia illa admiscebis, quæ in torta ex farre commemorauimus. Croceã si uoles, crocum addito. Ad hoc me sæpius inuitat Montanus. Admodum siquidẽ alit, appetentiam excitat, corpus obesat. Tarde tamen cõcoquitur, stomachum & intestina inflat, cholicam facit, & uisui nocet.

Torta cõmunis. Cap. xxxviij.

CAseum optimum, oua octo, adipem bonã, aut

porcinam, aut uitulinam, aut modicum butyri pro tempore, panem tritum cum iure crocco & pingui bene, donec unum prope corpus fiant, misceto: eoq; modo coquito, quo & tortam albam. Hoc *pulmentū plus mali quàm boni in se habet.*

Torta ex milio. Caput xxxix.

M*ilium bene tunsum, lotum, mundum, anguste in lacte caprino aut uaccino decoqto. Cocto, farinā cum duobus ouorū albamētis, aut si id minus placet, cum lacte dissolutam admiscebis: bene cochleari omnia inuoluendo, saccarūq; inspergendo.* Ex *cacabo deinde in tabulā omnia extendito.* Vbi *paululum refrixerint, buccellas oblongas in patella cum liquamine frigito.* Frictas *& coloratiores factas, in patinas trāsferto, saccaroq; et aqua rosacea suffundito.* Idem *etiā fieri tempore ieiunij potest, succum amygdalarum pro lacte, & oleum pro liquamine commutādo.* Idem *etiam de rizo fieri potest, quod & suauius & salubrius erit.* Hoc *enim parum alit, tarde concoquitur, aluum stringit, & oculis nocet.*

Torta ex merendis. Caput xl.

C*erasia acria, quæ uel merendas licet appellare, exossata in mortario cōtundito. tunsis, rosas rubeas bene concisas, parum casei recentis aut ueteris triti, modicum piperis, parum gingiberis, plusculum saccari, oua quatuor disfracta ad-*

misceto. Mixta in patellam bene unctã & subcrustatam lẽto igne coquito. Ab igne exempta, saccaro & aqua rosacea suffundito. Hoc non multum à superiore, ui & gratia differt.

Torta ex cammaris tempore ieiunij.
Caput XLI.

EX cammaris elixis quod bonum est, in mortario tũdes. Succum deinde amygdalinum cum aqua rosacea per setaceum trãsmissum præparabis: aut si id non poteris, ius pisorum aut cicerum alborum seruabis. Passulas & ficos quinq; conteres. Modicum petroselini, amaraci, bletæ parum incoctæ, minutatim cõcides. Cinnami, gingiberis, saccari, quantum sat erit, addes. mixta hæc & bene tunsa cũ ouis lyci, ut concreta melius coquãtur, in textu bene uncto ac subter superue incrustato, ad focũ pones flãma procul. Coctum, saccaro & aqua rosacea suffundes. Membra omnia hoc edulium lædit.

Torta ex anguillis. Cap. xlij.

ANguillam decorticatam & in frusta concisam, parumper elixabis. Amygdalarum succum cum agresta & aqua rosacea per setaceum in catinum transmittes. Non erit item ab re, quo spißius hoc fiat, passulas cũ tribus aut quatuor ficis contũdere. Atriplices deinde cum petroselino manibus disfractos, & in oleo parum frictos, passularum unciam, nucleorum item pineorũ unciam, gingiberis,

piperis, cinnami, crocique parum, supradicta tandiu manibus admiscebis, quoad unum corpus fiant. Mixta, in patellam bene unctam & subcrustatam indes, per quædam quasi tabulata frusta anguillæ col locando. ubi semicocta fuerit, in superiorem crustam pluribus in locis perforatam, modicum agrestæ, aquæ rosaceæ ac saccari suffundes. Coctam demum hostibus appones. Nil enim boni in se habet.

Torta ex dactylis. Cap. xliij.

AMygdalas bene tunsas, cum iure piscium & aqua rosacea dissolues: dissolutas, in catinum per setaceum transmittes: dactylorum exossatorum selibram, parum passularum, quatuor aut quinque ficos, rizi item bene cocti uncias tres, in eodem mortario conteres: parum deinde petroselini, atriplicis, amaraci manibus confracti, ac in oleo fricti, gladiolo concides. Non erit ab re, si cum his iocuscula aut adipem piscis concideres: unciam præterea passularum corinthiarum, selibram saccari, parum cinnami, pluscúlum gingiberis, modicum croci simul aut seorsum teres, superioribúsque admiscebis. Verum ut magis hæc spissentur, aut semiunciam amili, aut oua lyci indes, extendésque in textum bene unctum & subcrustatum, infixis ubique nucleis pineis bene mundis. Lagana uero, si placebit, pro superiore crusta extendes. Coqui lento igne hoc pulmentum debet. Tenue

item ut sit necesse est. Coctum, saccaro & aqua rosacea suffundatur. Alit hoc quidem & multum: tarde concoquitur, hepar iuuat, dentes corrumpit, pituitam auget.

Torta alba. Caput xliiij.

Librã amygdalarum bene tunsam cum aqua rosacea, cumq; iure rizi ferè cocta dissoluito, ac per setaceum in mortarium transmittito. Rizi deinde bene cocti uncias octo cum ipsis amygdalis terito, addendo fermenti albi uncias tres, amili parum, oua lyci, ut suprà dictum est, selibram saccari, unciã nucleorum pineorum, parum in mortario tunsorũ. Mixta hæc omnia, in patellam bene unctam & subcrustatam extendes, ad focumq; pones. Semicoctæ, lagana supernè extẽdes. Coctæ, aquam rosaceã cum saccaro insperges. Ad hoc sæpius inuitarem Caßiũ, nisi cholicam ægritudinem faceret. bene alit, hepati opitulatur, uenerem ciet.

Torta ex cicere rubeo. Cap. xlv.

Cicer rubeum coctum cum suo iure, cumq; modico aquæ rosaceæ contundes. tunsum, per setaceum in catinum transferes. Libram amygdalarum adeo tritam, ut non sit opus per setaceum transmittere, duas uncias passularum, tres aut quatuor ficus simul tunsas, unciam præterea pineorum semitunsorum, tantũ saccari & aquæ rosaceæ, quantum sat est, cinnami ac gingiberis tantundem his ad

des,admiſcebiſq;. Mixta,in patinam bene unctam et ſubcruſtatam extendes. Sunt qui amilum aut oua lyci addãt,quo tenacior hæc torta ſit. Coctam fermè, igne ſuperne iniecto, coloratiorem facies. Tenuis hæc ſit, & ſaccaro & aqua roſacea ſuffundatur. hepati & uentri tantum hoc edulium opitulatur.

Torta pantodapa. Cap. xlvi.

Libram piſorum elixorum, cum intrãneis coctorum piſcium, oua itẽ trutæ aut tinchæ, modicũ petroſelini, parum menthæ bene cõciſæ, in mortario ſimul conteres, addendo ex ſaccaro, cinnamo, gingiberi, quãtum ſat erit. Hæc bene tunſa, aqua roſacea diſſolues: in patella bene uncta eo modo quo ſuperiora, coques. Coloratiores ex croco omnes tortæ, aut acidiores pro arbitrio fieri poterunt. Vtrinque tamen mali habebuntur alimenti.

Torta in iure. Cap. xlvij.

CRuſtam eo modo quo in paſtillis ſoles, ſubigito: ſubactam, impoſita farina, ut ſtare circunquaq; poſsit, in textu ad ignem deſiccato. Sublata deinde farina, ſuperiorcue cruſta, pullos elixos aut pipiones in fruſta diuiſos, cum ſucco amygdalino, duobus ouorum uitellis, modico croci, gingiberis, cinnami, agreſta, iure pingui indes. Coctam è furno eximes, ſac caroq; & aqua roſacea ſuffundes. Laudat hoc pulmentum Aeſculapius Romanus, quòd multũ alit, quòd ſtomachum, renes & hepar iuuat, corpus

obesat & firmat, genituram auget, uenerem demortuam excitat. Hinc est quòd Archigallus hoc cibo frequenter utitur.

Torta, quam marzapanem uocant.
Caput xlviij.

TOrtam quam marzapanem uocant, hoc modò facito: Amygdalas quæ in aqua recenti per diem & noctem resederint, bene mundas, quàm accurate fieri poterit, terito: aqua recenti continuo leniter inspergendo, ne oleum faciãt. Optimam si uoles, tantum saccari optimi addito, quantum amygdalarum. Vbi omnia bene tunsa fuerint, atque aqua rosacea dissoluta, in patellam leui crustulo subactam, atq; rosacea aqua sæpius humectatam, extendito, et in furnum indito, inspergendo continuo tritum saccarũ cum modico aquæ rosaceæ, ne nimium desiccetur. Coqui item ad focum possunt, modo curetur, ne tostæ potius quàm coctæ uideantur: bassam item potius quàm altam, hãc tortam uelim. melior enim est. Cum Patritio meo Senis, ubi peculiariter fiunt, edisse nil suauius me memini. Optimi sunt alimẽti, bene concoquuntur. Pectus, renes, hepar iuuant, genituram augent, uenerẽ cient, & ardorem urinæ tollũt.

Pastilli, quos canisiones uocant.
Caput xlix.

FArinæ cum saccaro & aqua rosacea subactæ, extenseq; in crustuli morem, ex eadem compo

sitione indes, quam in marzapane dixi. inuolui hæc more pastillorum deberet, et in furno (ut paululo an te dixi) lento igne coqui. Sunt qui formulis pastillos ipsos componant. A superiore, alimento & proprie tate nil differunt. Placet autem Phosphoro, qui à te neris saccaro assueuit.

Offella. Caput L.

CAsei parmensis non nimium duri parum, tantundem recentis teres. Duo ouorum albamen ta agitabis, passulas integras, cinnami, gingiberis, croci modicum admiscebis, inuoluesq; farinæ subactæ & bene extenuatæ ad eam quam uoles magnitu dinem, in furno deinde non nimium coques. Ita enim gratiores sunt, parum tamen alunt, tarde cõcoquun tur, oppilationes inducunt, & calculos creant.

Anguilla in torta. Cap. LI.

ANguillæ elixæ, & in frusta concisæ, aut lac al terius piscis, aut adipem minutatim incisam, parum menthæ, petroselini concisi, pineorum unciã, tantundem passularum, modicum cinnami, gingiberis, piperis ac chariophyllorum addes, miscebisq;. In crustam deinde extendes, addendo parum optimi olei. Vbi prope cocturam fuerit, duas uncias amyg dalarum tunsarum in agresta cum croco dissolues, ac per setaceum transmittes, superq; totam leniter extendes. Hoc pulmento Palladius Rutilius mire de lectatur, etsi nihil boni in se habet.

Piscis in pastillo. Cap. LII.

Piscem mundum & lotum, circa spinam utrinq; scindito. Scissum, sale & aromatibus cõspergito. Inuoluitoq; pasta satis grossa, ac in furno decoquito. Hunc ego hostibus apponerem, adeo pernici osus est.

Cotonea in pastillo. Cap. LIII.

Cotoneis mundis excauatis, medullam uitulinam aut bubulam indes cum cinnamo & saccaro. Hæc circa pastam duces addito sale, coquesq; in furno leto igne. Ante cibum sumpta ut aluum stipticẽt, ita post cibum cient, & uapores à cerebro dimouent.

Concretum amygdalinum in ieiunio. Capue LIIII.

Amygdalas bene tũsas, saccari uncias duas, & aquæ rosaceæ tantundem addes. Infundes item ex lyco aut tincha parum iuris. ne nimium sit salitum, caueto. Transmittes hæc omnia per setaceum in patinam, sinesq; per noctem quiescere. mane concretum ut lac reperies. Inuolui item, si uoles, carice & frondibus poterit, atq; inde in patinas transferri. Saccaro suffundere, & aneso condire memento. Parum hoc alit, stomachum & pectus lenit, hepar iuuat, genituram auget, et ardorem urinæ sedat.

Recocta ficta. Cap. LV.

LIbram amygdalarum bene tunſam, ſaccari uncias quatuor, aquæ roſaceæ unciã unam, medium cyathum ex ante dictis piſcibus, in unũ miſcebis: mixta, in formulam per ſetaceum tranſmittes. In loco frigido per noctẽ aſſeruari debet, ſequenti die in patinis aut pinnacibus cõuiuis appones. recoctam dices.

Butyrum fictum. Cap. lvi.

LIbram amygdalarum tunſarũ cum medio cyatho aquæ roſaceæ diſſolues, ac per ſetaceum denſum tranſmittes. ut autem melius conſtringatur, aut parum farinæ ex amilo, aut dimidium cythum iuris ex lyco, addes. Saccari item uncias quatuor, & parum croci, ut coloratior fiat, requirit. Hæc omnia in uas ad id aptum, noctu indes: mane ſi in loco humido reſederit, concretum inuenies. A ſuperioribus nil differt. Hoc Germanic⁹ noſter negat eſſe ſuaue, quia non ungit.

Offa canabina. Cap. lvij.

SEmen canabinum ita coctum, ut iam corticem diſciſſum oſtendat, in mortario cum amygdalis mundis bene teres: tritum, diſſolues in aqua recenti, transferesq; in cacabum per ſetaceum excretoriũ. Efferueat parũ cum modico ſalis & ſaccari neceſſe eſt. Addendum & piper, ſi id quoq; placet. Ebulliat iterum parumper neceſſe eſt. Buccellas panis parũ toſtas præparabis, indesq; hoc cibariũ in patinas,

buccellas ipſas tanquam tabulata quædam extẽdes. Tris aut quatuor ordines ex his facies. Aromata po ſtremo, dulcia præſertim, parumper ſuperaſperges. Fugiẽdum hoc penitus eſt. Nam & male alit, & fa ſtidium concitat, & dolorem in ſtomacho ac inteſtinis generat, atq; oculos hebetat.

Diriola. Caput lviij.

CRuſtulum facito, ut in paſtillo dixi. Huic duo uitella ouorum bene disfracta, lac, cinnamum, ſaccarum indes: tã diu ad focum miſcebis, donec concreta fuerint. Laudatur à Caßio, nec immerito quidem. multum enim ac bene alit, phthiſicis & †ethicis confert. Stomachum, hepar, renes iuuat, genituram auget, ac corpus obeſat.

Diriola in ieiunio. Caput lix.

AMygdalas bene tunſas, cum cinnamo, ſaccaro & aqua roſacea diſſolues, coquesq́; eo modo quo & ſuperiorem. Addendum tamen, ut concretior fiat, amili parum. bene & hoc alit, pectus lenit, renibus & hepati opitulatur, genituram auget, & ardorem urinæ ſedat.

Caſeus frictus. Caput lx.

TEſſellas caſei pinguis, nec plane ueteris, nec plane noui, in patella ad id apta cũ butyro aut liquamine ſuffrigito. Vbi tenella eſſe incipiẽt, uoluito, ac ſtatim eximito. ſaccaro et cinnamo aſpergendæ ſunt, & calidæ adhuc edendæ.

Aliter: Buccellas panis bene utrinque tostas, in patellam per ordinem collocato, tessellasq; casei tanquam in tabulatum extendito. Ad focum positam, texto operito. Liquefactũ caseum, saccaro, cinnamo, gingiberi aspergito, atq; statim edito, si esse malam rem uis. Difficilime enim concoquitur, & male alit. Oppilationes & lapidem generat.

Rapum armatum. Caput lxi.

VOlucre qui gulam uallatam habent, id rapum armatum dici, quod caseo tanquam lorica & thorace inuoluitur, quasi eorum barathra ingressura, nequaquã sine armis tuta uideãtur. Verum quid prodest? quod ad tutelam inuentum est, id totum ad perniciem raporum uertitur, cum malint gulosi tanquam fortißimi in popinis athletæ, armatum hostẽ, quàm inermem deuorare. Rapam uel elixam, uel sub cinere coctam, in tessellas concides. Idem etiam facies de caseo subrecenti & pingui. Subtiliores tamẽ hæ sint, quàm quæ ex rapis. In patellam butyro aut liquamine unctam, primum tabulatum ex caseo facies, secundum ex rapis, & sic deinceps, aromatum aliquid aut butyri continuo infundendo. Cito hoc pulmentum coquitur, cito etiam edendum est. Sed quum sit perniciosum, uoracißimo Domitiano apponatur.

Offa inaurata. Caput lxij.

BVccellas excauati panis utrinq; parum torre

to:tostas, ex aqua rosacea, in qua & oua disfracta, & saccarum tritum insit, mollefacito. Inde exceptas, in patella cum butyro uel liquamine late frigito, ne se contingant. Frictas, & in patinam translatas, saccaro, aqua rosacea croco colorata, cōspergito. Hoc M. Antonio placet, nec immerito, corpus obesat, hepar & renes iuuat, uenerem ciet.

BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER IX.

De offellis, quas uel frictellas licet appellare. Cap. I.



Rictellas à fricto dici, nulla ratio obstat. Friguntur enim hæc esitia, unde à frigēdo sumpsere nomē. Male enim nobiscum actum esset, si quod ex consuetudine in frequentem usum translatum est, ad latitudinem traduci nō posset, cum id & quadret, & analogiam sapiat. Iniqui profecto in nosmetipsos sumus, si id mala consuetudine ac pertinacia potius facere probibemur, ad quod natura et lege impellimur. Quis enim non propagari suum genus uelit? Quis item quod abundantißimum cupiat, restringi, & ad extremam maciem deduci gaudeat?

Pedagogorum & inuidorum hec est cõsuetudo, ut id, quantumcunque sit laudabile, in alio improbent, quod ipsi attingere nequiuere. Habuit unaquæque ætas quod latinitati adhæreret. Licuit, ut ait Horatius, semperq; licebit, Signatum præsente nota deducere nomen. Scio plerosq; oblatraturos in me, quòd ego noua nomina hoc meo scripto introduxerim. Verum his ego, ut Herculem quondam latranti Cerbero fecisse aiunt, offas præpingues obijciã: quibus ut rabidi & famelici canes inhærentes, à me tantisper ad edacitatem caninos morsus conuertant.

Frictellæ ex sambuco. Cap. II.

CAseo trito tum ueteri, tum recenti, farinæ parum; ouorum albamẽta quædam, lactis aliqd, saccari plusculum addes, & simul in eodem mortario cõteres. Tritis, & è mortario in catinum trãslatis, flores sambuci integros superasperges & miscebis. Hanc condituram aut manu, aut cochleari, aut aliqua alia forma in patellam inditã, ubi optimum liquamen uel butyrum uel oleum ferueat, coqto. Calida edatur necesse est. Ex compositione, quid prosit obsitue, deprehendes.

Frictella ex albamento ouorum, polline & caseo recenti. Cap. III.

OBseruabis ea oĩa, quæ paululo ante dixi, excepto lacte & flore sambuci. Hoc & superiore insalubrius.

Frictella ex concreto lacte.
Caput IIII.

LAC concretum per densum setaceum transeat, facito. Serum quod exprimetur, cum farina, albamento ouorum, saccaro, aqua rosacea permisceto. Mixta, cochleari paulatim in patellã ex liquamine aut butyro feruentem, indito. Lædũt hæ neruos & oculos.

Frictella ex rizo. Cap. V.

RIzum cum lacte coctum, in frictellas eo modo rediges, quo & superiora, excepto duntaxat caseo & lacte.

Frictella ex saluia. Cap. VI.

FArinam cum ouis, saccaro, cinnamo ac croco dissolues & subiges. Huic folia saluiæ integra, & quantumuis lata indes, ac delibuta in patella ex liquamine aut oleo parum friges. Alit hoc, & neruis opitulatur, etsi tarde concoquitur ac oppilationes inducit.

Frictellæ ex pomis. Cap. VII.

TEssellas ex pomis mundis & excauatis factas, in liquamine aut oleo parum frigito, in tabulamq; ut exiccentur extendito. Inuoluta dein de in tali conditura, qualem prædixi tunsũm, frigito. Si ex hoc delinges, malam rem te esse scito.

Frictellæ ex lauro. Cap. VIII.

FOlia lauri in liquamine aut oleo fricta, in orbẽ

ut exiccentur extēdito, ſicca, eo modo quo ſaluiam dixi, rurſum excoquito: atq; edito, ſi tumore alui laboras. nam flatum ſoluit.

Frictellæ amygdalinæ. Cap. IX.

A*Mygdalas bene mundas & tritas, per ſetaceum cum lacte & aqua roſacea tranſmittito. His item pulli elixi pectus ſeorſum tunſum, addita farina, duobus aut tribus albamētis ouorū, ſaccaro admiſcebis. Cōdituram, uti uoles, uel liquamine uel oleo friges. multum alent, tarde concoquentur, hepar iuuabunt, uenerē excitabunt, corpus ſucci plenum reddent.*

Frictellæ ex ſambuco in ieiunio.

Caput X.

A*mygdalas tūſas, aut nucleos pineos ex aqua roſacea aut iure piſorum diſſolutos, per ſetaceum in catinum mittes: huic parum fermenti, flores ſambuci, pollinis quātum ſat erit, indes miſcebisq;. fieri hæc conditura, qua mane uſurus es, ueſperi omnino debet, quo frictellæ ſpongioſiores fiant. Sunt qui mane parum ſaccari indant, & frigant quo uelint modo. Ad tollendum urinæ ardorē ualere putantur.*

Frictellæ amaræ. Caput XI.

P*Ollinem & fermentum cum herbis amaris ac minutatim cōciſis, ueniente nocte, diſſolues. Mane ficos ſiccas fruſtulatim conciſas, uuam paſſam in*

des admiſcebisq;. Non ſit admodum tenera hæc con ditura. frictellas coctas, ſaccaro & melle ſuffundes. Alere multum non putantur. Hepar tamen iuuãt, tu morem ex aluo pellunt, pituitam conſumunt.

Frictellæ ex rizo. Caput XII.

Rizum bene coctum, ac in tabulato extenſum, ut nimium humorem emittat, ſi uoles, tũdito. amygdalarum item tunſarum, quantum ſat erit, addito: diſſoluitoq; cum aqua roſacea ac iure decocti rizi. His poſtea farinam et ſaccarum admiſceto. mixta, uti uoles, in oleo friges.

Frictellæ ex pomis. Cap. XIII.

Pomis elixis, aut ſub cinere coctis ac tunſis, ablato cortice, & excauato interiore præduro, modicum fermẽti, farinæ, ſaccari admiſcebis: & frictellas in oleo friges, quas certe ex compoſitione no xias deprchendes.

Frictellæ ex ficis. Cap. XIIII.

Amygdalis aut nucleis pineis bene tũſis, uuã paſſam cum duabus ficis cõciſam, parum pe troſelini, modicum uuæ paſſæ integræ, cum aromatibus addito & admiſceto. Hanc impenſam, ſi durior ac ſpißior uidebitur, cum aqua roſacea diſ ſolues, indeſq; in ficos ſiccas & ſubter apertas. Fa rina primo aſpergi, ac deinceps in oleo coqui debet. Bene hoc alit, hepar & renes iuuat, genituram au-

get, uiuidum sanguinem generat: tarde tamen cõcoquitur, & pediculos facit.

Frictellæ ex piscibus. Cap. XV.

Pulpa piscis bene elixi, ac tũsi cum succo amygdalino, cum aqua rosacea dissoluito, addito saccaro & polline. frictellas deinde in quamuis formã redigito. Quæ quidem difficultati mingendi tantum medentur, in cæteris uero obsunt.

Frictellæ in formam piscis.
Caput XVI.

Amygdalas bene mundas, uuam passam, saccarum simul tũdito: tunsis uuam passam, saccarum, petroselinum, parum amaraci bene cõcisi, parum croci admisceto. Paratã habebis subactam farinam, admodum subtilem & in frusta diuisam, quibus impensam piscis in formã rediges. Sunt qui hoc agant ligno in formam piscis excauato. Co qui hoc pulmentum ex oleo uel secus in patella potest. Nec multum à superioribus differt.

Aliter: Amygdalis tunsis cũ saccaro, et in aqua rosacea dissolutis, farinam subactam, pura aqua & saccaro admisceto. frictellasq; in formam piscis redigito. Verum hoc sine liquamine uel oleo coq omnino debet.

Aliter: Amygdalis tunsis, aut nucibus, aut nucleis pineis cũ uua passa & ficis siccis pertunsis, lac piscium aut iocuscula, parum petroselini & amara

ci minutatim concisi, aromatum aliquid, croci minimum addes. Mixta hæc, in frictellas rediges.

Aliter: Rizum bene elixum, cum amygdalis tundes, ac in catinum per setaceum transmittes: dissolutũ, ex aqua rosacea, saccaro & amilo asperges. His pastilli formam, si uoles, dato.

Frictellæ uentosæ. Cap. XVII.

POllinem cum aqua salis & saccaro subigito, & in pastam non nimium durã, sed admodũ subtilem extendito. Forma deinde ad id fabrefacta, aut ore cyathi concidito. Dũ urgetur frigescet, nec intus quicquam erit.

Aliter: Impensæ quam præposuimus, dum de frictellis lactis cõcreti loqueremur, ramusculos fœniculi floridi indes, admiscebisq́: ac statim eo modo friges in liquamine, aut butyro oleóue.

Pastinacæ frictæ. Cap. XVIII

PAstinacas bene mundas & eneruatas, elixabis: inde farina inuolutas, friges in oleo uel butyro. Parum hæ nutriunt, tarde concoquuntur, urinã prouocant & menstrua: hydropicis prosunt, tormina sedant.

Oua quouis modo cocta, ac de agitatis & confractis primo. Cap. XIX.

OVa cum modico aquæ et lactis bene agitata, & confracta aut tudicula aut cochleari, caseo trito commiscebis. Mixta, ex butyro uel oleo co

ques. Suauiora erunt, si & parum cocta, & dum coquuntur, nũquam uoluta fuerint. Herbacei coloris si uoles, his bletæ ac petroselini pluſculum: ſucci buglosſi, menthæ, amaraci, ſaluiæ, parum addes.

Aliter: Eaſdem herbas conciſas, & frictas modicum in butyro aut oleo, ſuperiori impenſæ admiſcebis, ac coques. Nutriunt hæc, tarde concoquuntur, hepar iuuãt, oppilationes & calculum generãt.

Oua frictellata. Cap. XX.

IN patellam feruentem oleo aut butyro, oua recentia & integra, abiecto putamine, indes: lentoq; igne decoques, oleo ſemper, præſertim cochleari aut tudicula, ſuffundendo. Vbi alba eſſe cœperint, cocta ſcito. Riſum nobis mouet Cæculus, dũ hæc ſtudioſe parat, adeo hallucinabũdus patellæ inhæret. durioris concoctionis propter fricturam hæc putant medici.

Oua elixa. Cap. XXI.

IN feruẽtem aquam oua recentia, abiecto folliculo, indes. Cõcreta ubi erunt, ſtatim exímes. tenella eſſe debent, ac ſaccaro, aqua roſacea, aromatibus dulcibus, agreſta aut ſucco malarancij ſuffundes. Sunt qui & tritum caſeum inſpergant, quod nec mihi nec Phoſphoro placet, qui tali edulio perſæpe ueſcimur. Sine caſeo enim, optimum ac ſuauiſsimũ eſt.

Aliter: Oua in lacte aut in uino dulci coques, eo modo quo antè. Verũ de caſeo nulla fiat mentio. plus

alit hoc, etsi ad phlegmonē sanguinem ducit.

Oua fracta. Caput XXII.

OVa recentia, diu coquendo dura facies: ablatis deinde putaminibus, ouum ipsum ita per medium scindes, ut nullibi albamentum comminuatur. Excēpta uitella, partim cum bono caseo, tum ueteri, tum recenti, & uua passa contundes, partim reseruabis ad pulmentum colorādum. Parum item petroselini, amaraci, menthæ minutatim concisæ, addes. Sunt qui & duos albores ouorum, aut plures, cum aromatibus indāt. Hac impensa albamēta ouorum repleta & conclusa, lento igne in oleo friges. Frictis, moretum ex reliquis uitellis & uua passa simul tūsis, ac ex agresta et sapa dissolutis, addito gingiberi, chariophyllo, cinnamo, infundes: efferueātq; paululum cum ipsis ouis facies. Hoc plus mali in se habet quàm boni.

Oua in craticula. Cap. XXIII.

OVa tunsa, in patellam extendes & coques, donec concreta plicari quadrifariam poßint. Hæc in quadræ modum redacta, in craticulam ad focum positam extendes. Oua deinde recentia, ablatis putaminibus, huic indes: saccarumq; & cinnamum, dum coquitur, insperges. Cocta conuiuis appones.

Oua in ueru. Capus XXIIII.

VEru bene calefacto, oua per longum transfiges, & ad ignem, ac si caro esset, torrebis. Ca

da sunt edenda. Stolidum inuentum, & coquorum
eptiæ ac ludi.

Aliter: Oua recentia in cinere calido diligēter
d ignem uolues, ut æqualiter coquantur. Exudare
bi cœperint, recentia & cocta putato, ac conuiuis
pponito. Optima hæc sunt, & cuiuis apponi percō
node possunt.

Aliter: Oua recentia in ollam cum recenti aqua
imposita, ubi parum ebullierint, eximito atq; edito.
Optima enim sunt, & bene alunt.

Oua fricta Florentinorum more.

Caput XXV.

IN feruentem ex oleo patellam, oua recentia, ablatis putaminib⁹, sigillatim indes, tudiculáq; aut cochleari circunquaq; restringes, in rotundum redigēs. Coloratiora ubi esse cœperint, cocta scito. tenella intus sint necesse est. Coq difficilius hæc, quàm quæ suprà, consueuerunt.

Aliter: Oua integra in carbones ardentes conijcito, ac calida donec frangātur, fuste percutito. Cocta & exempta, petroselino et aceto suffundito. Hoc nō faceret Pomponius noster, qui temere adeo amissis duobus ouis, unde alia emeret, præ inopia non haberet.

Oua fricta Cap. XXVI.

CAseum pinguem et tritum, parum menthæ ac petroselini concisi, uuæ passæ minimū, modicū

piperis tunsi, duo uitella ouorum cruda simul misce bis.mixta,in oua more florẽtino fricta,ubi inde per tenue foramen uitellum exemeris,indito: ac iterum frigito,donec farcimen coquatur. Conuoluenda sæpius sunt: & cocta,agresta aut succo malarancij cũ gingiberi suffundenda sunt.

Oua in pastilli morẽ. Cap. xxvij.

F*Arinam subactam, tenuem admodum facies: extensæ per tabulã,oua recentia distincta spatijs addes,inspergendo semper unicuique parum saccari,aromatum,minimum salis.* Inuoluta de*inde, ut pastillos solemus,aut elixabis,aut friges.fricta tamẽ laudabiliora sunt.*Dura *fiant,caueto.*Oua *enim dura, mali alimenti ac difficilimæ concoctionis habentur.*

De boletis & fungis. Caput xxviij.

M*Anduntur & boleti,multis exẽplis in crimen adducti.* Hac *opportunitate illecta* Agrippina, *Claudiũ principem boletis admixto ueneno necauit.* Frigidæ *& humidæ naturæ boleti habentur, & ob hanc rem ueneni uim obtinent.* Rimosa *terra à fimo aspersa nascuntur, quam folliculo primo disrumpunt.* Raro *unquam ex uno pediculo gemini surgunt.*Liuidi,*ac colore fici arboris persimiles,quiq; apud ferarum & serpentum cauernas nascuntur,mortiferi habentur.* Tenax *quoque humiditas in summo natans, pestiferum osten-*

dit. A peritis regionum boletos legi uelim, quanquã & hi quoq; decipiũtur. Perijsse enim quasdam fami lias nostra ætate cognouimus. Nõ enim radicibus ut herbæ & arbores, nituntur ac purgãtur boleti, sed putrescibili ac marcido terræ uapore ad perniciem hominum succrescũt. Vitandi etiã illi sunt, qui apud oleam & taxum, nucem & alias arbores malã qualitatem his præbentes, nascuntur. Boletis (ut ait Plinius) et ortus est et occasus intra dies septẽ, cadenti bus imbribus. Fungorũ lenior est natura. Ex pitui ta enim arborũ nasci putãtur. Tutißimi qui rubent. Mox candidi cum suis pediculis non improbantur. Tertium genus, quod suilli uocant, ueneno accõmodatißimum. Hoc Anneum Serenum præfectum Nero nis, & milites quosdam perijsse constat. Libet & co quendi (quãdo ita & gulosis placet) rationes aliquas afferre: cum succosa illa thyrsi parte, qua terræ inhærent, in aqua primum cum excauato pane, cumq; eris aut pirorum surculis ac pediculis coquendi sunt. Allium quidã indunt, quod obstare uenenis pu tatur. Elixi ac saliti, in oleo aut liquamine frigũtur. Fricti, moreto uiridi (quod salsam uocãt) aut alliato perfundũtur. Sunt etiã qui eos, ablata pelle aut supe riori folliculo, indito sale atque oleo, sursumuorsum carbõibus decoquãt, pipereq; aut cinnamo asper sos deuorent. Peßimi, etsi gulæ satisfaciant, quouis modo cocti, habebũtur. Difficile enim cõcoquuntur,

perniciosos generant humores. Membrorum item stuporem, quem apoplexiam Græci uocant, uentris tormina, difficultatem mingēdi ac suffocationem minantur.

De tuberibus. Cap. XXIX.

TVbera, quæ rectè terræ callum dicemus, undique terra circundata, nullis fibris aut capillamentis nituntur. Extuberante loco ubi nascuntur, nulla rima egeruntur. Siccis hæc ferè & sabulosis locis fruticosisq; nascuntur. Excedunt sæpe librali pondere cotonei magnitudinem. Duo eorum genera: arenosa dentibus inimica, & altera syncera. Distinguuntur colore ruffo nigroq;, ac intus cādido. Laudatißima crescunt in Aphrica, quæ cum Licinius pretor māderet auidius, dentem infregit. ex quo patet, & terra tubera ipsa conglobari. Carnosiora putātur, quæ in Cyrenaica nascūtur: suauiora, quæ in Thracia: nobilißima, quæ circa Damascum in Syria, & Olympum Græciæ, putantur. Imbribus autumnalibus et tonitribus crebris nascuntur, nec ultra annum durant. Teneriora habētur uerna. Mira est scrophæ nursinæ solertia: facile enim ubi nascantur cognoscit, & inuenta, attrectata à rustico aure, integra deponit. Vino lota, sub cinere calido coquuntur. Cocta & munda, saleq; item ac pipere aspersa, calida adhuc, conuiuis post esum carnium apponi debent. Alit hic cibus, ut Galeno placet, & quidē mul-

um,ac uenerem ciet. Hinc est quòd crebro utantur
uberibus delicatorum ac lautorum mēsæ,quo in ue
erem promptiores sint. Ad genituram si id fit,lau
abile: sin uero ad libidinandum, ut plerique ociosi
& intemperantes solent, detestandum omnino est.

De cochleis. Caput XXX.

COchleæ tam terrestres quàm aquatiles, exerē
tes se domicilio,binaq; ueluti cornua proten-
entes retrahentesq;,oculis carent: ideo corniculis
prætentare iter putantur. hæ uulgo limaces uocan
tur,quas Fuluius Hirpinus in Tarqniensi agro,pau
ante Pompeij ciuile bellum, uiuarijs ad saginam,
uæ ex sapa & farre & lacte datur,inclusit. Varia
nt eorū genera. Albæ in Reatino agro nascūtur. Il
ricis præcipua magnitudo, Aphricanis hubertas.
oqui multifariam cochleæ poßūt. Iactæ in uas ubi
odicum aquæ insit,per noctem aut diem reponen-
e,cooperculo addito ne prodeāt, purgabuntur ue
menter. Sunt qui eas lacte per noctem pascant &
rgent. Illatas deinde in cacabū, cum recēti aqua
focum tam diu retineant, quoad semicoctæ ac be
spumatæ fuerint. Ex cochleis uero erutæ,ac pri-
um ex aqua calida bene lotæ,subinde ex aceto &
e cōfricatæ, rursumq; lotæ ac farina inuolutæ, in
ruenti oleo aut liquamine sunt frigendæ: frictas,
t mētha syluestri,allio,pipere,croco,tūsis & agre
dissolutis, aut salsa uiridi suffundes. Elixæ,ut mi

bi quidem uidetur, aut alliatum, aut moretum requi rũt. Cochleæ ſi ſine multo allio aut moreto fuerint, boni alimenti ſunt. Pectori & pulmoni opitulantur. Hepar, eius fibras laxãdo, iuuant: † ethicis proſunt.

De teſtudine. Caput XXXI.

INdicum mare teſtudines tantas emittit, ut ſingularum ſuperficie (affirmãte Plinio) habitabiles caſas integant. Aiunt itẽ inter inſulas rubri maris homines his cymbis nauigare. Teſtudinũ putamina ſecare in laminas, lectosq; & poſtes ac repoſitoria his ueſtire, Caius Iulius Pollio primus inſtituit: et ut Maro ait, Radiant teſtudine poſtes. Capiuntur autem, cum diutius deſiderio reſpirandi in ſuperficie conſiſtunt, ita ſole intoſtæ, ut immergere ſe ſuperuenientibus uenatoribus non poßint. Sunt & terreſtres in ſyluis habitantes: quæ, ut creditur, herbis & rore uitam ducunt. Has canibus inuentas, ruſtici ad cibum transferunt. In cacabum, feruente aqua, conijciunt. Semicoctæ & exemptæ, cõfracta teſtudine, ablatisq; inteſtinis ac pelle, iterũ, donec exacte coquãtur, in cacabum ad ignem ponuntur. Coctas, pipere, croco, uitellis ouorum diſſolutis, ſuffundes. Sunt qui ex alliato uel ex ſalſa comedant. Boni ſunt alimenti: & ſine moreto, medelæ uim habent.

De ranis. Caput XXXII.

RAnæ inter piſces nequaquam numerandæ, recte hoc loco ad culinam ueniunt. Rubetas et

ſub terra uiuentes, ut noxias, reijcio. Aquatiles hæ ſunt de quibus loquor. Bolo captæ, meliores eſui putantur, quàm quæ fuſcina. A ſerpentum enim morſu attrectatæ ac læſæ, bolum attingere non putantur. Captarum coxulas denudatas pelle, per noctem aut diem in recenti aqua natare ſinimus. Inuolutas deinde farina, in oleo frigimus. Frictas, & in patinam trãſlatas, Palellus meus ſalſa uiridi ſuffundit, ac fœniculi floribus aromatibusq; inſpergit.

BAP. PLATINAE DE HONESTA VOLVPTATE LIBER X.

De coquendis piſcibus. Cap. I.



Icere de natura & ui piſcium omnium inſtitueram, niſi me trãſmutata et confuſa eorũ nomina perturbaſſent. Animantiũ ſiquidem nulla ſpecies eſt, quæ indiuiduorũ ſuorum magis, q̃ piſces, nomen & deſcriptionẽ amiſerit. Fecit hoc æuũ, & eorum qui ante nos fuere, negligentia atq; inſcitia. Dicam tamẽ quàm accurate fieri poterit, de his qui ad menſas ueniũt, quorum præſertim nomina integra adhuc extant. De omnibus dicere, cum plura uulgo credita ſint, quæ in aqua, quàm quæ in terra

nascuntur, non esset cōsilium. Piscium quibus huma na consuetudo uescitur, natura ferè frigida & humida est, ad similitudinē elementi unde nascuntur. Marini tamen minus ob salsedinem aquæ putantur. Saliti, undeuis sumpti, insalubres habentur. male enim alunt & sitim ingentem excitant. Recentes, mediæ ætatis, (diu enim uiuere pisces putantur) & non nimium pingues, nec limum aut cœnum sapientes, nec cito putrescentes, nec duritiem aut uliginem præ se ferētes, maximis & minimis anteposuerim semper. Meliores item putantur marini secundum quosdā, quàm fluuiales: rursum fluuiales, quàm qui in lacubus nascūtur: et hi, quàm qui in paludibus. Probabiliores præterea duxerim saxatiles, quàm arenosos: arenosos, quàm cœnosos & palustres. Non improbantur item et qui ex mari flumina innatant, & qui ex fluminibus in maria descendunt, si id eorum natura patitur. Pisces tamen omnes, qualescunq; sint, duræ ob eorum frigiditatem & uiscositatem concoctionis habentur. Sanguinem præterea frigidum ac phlegmaticum generant, unde uariæ & graues oriuntur ægritudines: neruos molliunt, & ad paralysim præparant, sitim excitāt. Humectare tamen uentrem putantur, & genituram augere. Piscium omnium non eadem est conditura & coctura. Quos elixos & frictos uoles, ferè omnes exquamato, exenterato, branchias euellito, ac bene lauato. Contrà ue-

ro,quos aſſos optabis, integros ad focum pones,ex
repta ſalpa,lacia,quorum inteſtinum per branchi-
s extrahitur.

De thynno. Caput II.

DE thynno,cuius præcipua magnitudo eſt, di
cere primo inſtitui. pepēdiſſe enim thynnum
aptum, cuius latitudo duo cubita & palmum uol-
ebat,quindecim talenta conſtat. Naſcuntur & in
mnibus,ut in Nilo,Rheno & Pado. Thynni mares
ub uentre pinnam non habent. Biennium eorum lon
iſsima uita.plenilunijs pingueſcunt. Verno tempo-
e capiuntur in ſinu Byzantio,hyberno in Ponto la
ent. Capti ac membratim diuiſi,ceruice & abdomi
e commendantur. Sale etiam reſeruati, pulmento-
um uicem ieiunijs ſubeunt. Salitum eius abdomen,
 ſolidum,nec molle,quod tarantellum uulgo appel
int,aqua & aceto,interiectis furfuribus, quo meli
s ſalſedinem relinquat, bene lotum & repurgatum
 aqua non multum coques:exemptum,& aceto be
e maceratū,ubi uoles,edito. Sunt qui aromata dul
a inſpergant. Ex eodem thynno fit ſalſamentum,
uod thynninam appellāt. In aqua tepida horas ſex
ec innatet oportet,ſi purgatam uoles. Elixam pa-
um admodū,ex aceto comedes. Hæc,ut omnia alia
lſamenta,peſsimi ſunt alimenti. Recentem thynnū,
ipere,cinnamo,coriandro,tritis,cepa cocta et con-
ſa,aceto,melle ac oleo condies.

De mullo. Cap. III.

MVllum piſcem apud Romanos in precio fuiſſe, ubiq; fere legitur. In mari rubro librarum octoginta quidam inuenti fuerunt. Nam Celerem Aſinium mullũ emiſſe ſeptem millibus, fama eſt. Capti & uulnerati ferula, quia aliter percoqui nõ poſſunt, ad elixum & aſſum tendunt. Elixos, eo modo quo & thynnum: aſſos, pipere, ruta, nucleis tunſis, & aceto aut agreſta perfundes.

De anguillis. Caput IIII.

OCtoginta annis uiuere anguillæ putãtur. Durant item ſine aquis ſenis diebus, aquilone ſpirante, auſtro paucioribus. Tolerare hyemẽ in parua aqua, aut in turbida uiuere nõ poſſunt. Captam anguillam & excoriatam, ac exenteratam, in fruſta ſatis magna concides, ac ueru ad focum bene coques, poſitis inter fruſta lauri aut ſaluiæ folijs, humectando ſemper cocturam muria, quam iſti ſalimolam uocant. Vbi prope cocturam fuerit, farina aut pane trito, addito cinnamo, & ſale inſpergendo circunquaq; incruſtato. Elixam ſi uoles, cum petroſelino, ſaluia ac quibuſdam lauri folijs percoques, & agreſta ac pipere ſuffundes. Salitam præterea in fruſta concides. maceratam in aqua horis quatuor aut quinque, in cacabum ad focum pones. ſemicoctam, in aquam recentem transferes: ſinesq; efferue-

e,donec omnino coquatur. Coctā,petroselino conci
ɔ & aceto suffundito.

De muræna. Caput V.

MVrænа parit oua quocunq; mense. citißime crescunt, cū reliqui pisces statuto tēpore id gāt. In sicco littore elapsas,coitu serpentū impleri ulgus putat. Aristoteles marē qui generat, zinirū ocat. Discrimen hoc inter marem & fœminam esse, uòd murena uaria et infirma sit,zinirus unicolor r robustus. dentes extra os habere dicuntur. Inue t in hoc animali documēta sæuitiæ Verrius Pollio ues Romanus,ex amicis D. Augusti,uiuarijs earū mergens dānata mancipia,tanq̄ ad hoc feris ter- irū nō sufficientibus. Ferunt aceti gustu eas in ra em agi. Murenas apud antiquos in precio fuisse ediderim,& quòd Licinio hoc pisce effusißime de tato cognomentum dedit,& quòd C. Cæsar dicta r,cùm triūphales cœnas populo daturus esset,sex llia murenarum emisse dicitur, aut (ut Plinio pla):mutuo accepisse:& quòd Lucius Crassus prædi s ille, murænam in piscina domus suæ mortuam, ratus tanquam filiam luxit. Hoc idem de Horten scribit Plinius. Ex Pharo Siciliæ,optimæ putan- ,quas illi plotas,latini flutas uocāt, quòd in sum semper natātes,sole torrefactæ,curuare se posse in aquā mergere desinūt,atq; ita facilius capiūtur. rro sic dictas putat,quòd in summa aqua præ pin

gucdine sui fluitent. Coquitur muræna exossata mo re maiorum, ut anguilla sublato corio, capite et cau da. assam, moreto uiridi suffundes.

De echino. Caput VI.

P*Aruus est admodum piscis assuetus petris echi nus, ut ait Plinius: quo carinis adhærēte naues tardius ire creduntur.* Cum Plinio sentire Lucanus *uidetur, ubi ait:*

Non puppim retinens, euro tendente rudentes,
In medijs echinus aquis.

Cuius prima syllaba ab eodem Lucano producitur, quum contrà à Iuuenale corripiatur, & re uera sit breuis natura. Obseruauere *item græci, ut echinos castanearum folliculos appellarent, quos Martialis hoc distìcho imitatus est:*

Iste licet digitos testudine pungat acuta,
Cortice deposito, mollis echinus erit.

Echinos ubi coxeris, pipere & croco asperges.

De sepia. Caput VII.

S*Epia inter pisces sanguine carētes numeratur. Carentium autem sanguine, tria sunt genera. In primis, quæ mollia appellantur. Deinde, cōtecta cru stis tenuibus. Postremo, testis conclusa duris. Mollia sunt, loligo, sepia, polypus, & cætera generis eius. His caput inter pedes & uētrem collocatum est. Pe des octoni omnibus, sepiæ & loligini. Ex his duo pe des longissimi & asperi, quibus ad ora cibos admo-*

ent, & in fluctibus se ueluti ancoris stabiliūt. cum cæteris uenantur. Sepiarum generi mares uarij & nigriores, constantiæq; maioris: fœminis tridente percußis, auxiliātur. Contrà uero fœmina, icto ma re, fugit. Ambæ autem ut sensere se apprehendi, effuso atramento infuscata aqua, latebras quærunt. Sepias elixas, ab aheno in patinam missas, cum pipe re ac lasere condies, ut uoles. Sunt qui ex pipere, cin namo, coriandro, uiridi mentha uel arida: itē qui ui tello, aceto uel agresta, olei modico, ubi ebullierint, obligent.

De loligine. Caput VIII.

SVnt & loligines, & loligunculæ, quæ magnitu dine potius quàm qualitate differunt. Hæ extra aquam se offerentes, uolitare putantur. Coctæ, & in patinam translatæ, pipere, ruta, melle, olei gut tis condiuntur.

De polypo. Caput IX.

POlypus dictus est, quòd multos habeat pedes. brāchijs, ut pedibus & manibus utitur. utitur & cauda, quæ est bisulcata & acuta, in coitu. lætan tur admodum odore. Vescuntur conchyliorum car ne. Omnia in domum comportant. deinde putamina, rosa carne, egerunt: annatantesq; ad ea pisciculos, uenantur. Polypum coctum, pipere & lasere cōdies.

De conchis. Cap. X.

EX genere conchyliorum cōchæ habentur, quæ

quidem uisu, omniq; sensu alio, quàm cibi & pericu li, carent. His apertis insidiantur polypi. Imposito enim lapillo intra cõchas ne claudi poßint, securi car nes extrahunt. Negant in aqua ullum esse animal ad conficiendum hominem atrocius. Cocta pipere, pe- troselino, mentha sicca, cinnamo obligas.

De locustis. Caput XI.

Locustæ crusta fragili muniuntur. Latent men sibus quinis. Eodem tempore & cancri occul- tantur. Ambo more anguium ueris initio senectutẽ exuunt renouatione tergorum cætera in undis na- tant. Locustæ reptantium modo fluitant. Vnum hoc animal, nisi uiuum feruenti aqua incoquatur, bonã carnem non habet. Viuunt petrosis in locis.

Aliter sic coques locustas: Aperiuntur locustæ (ut assolet) cum testa, et infunditur eis piperatum, ac sic in craticula assantur.

De cancris. Caput XII.

Cancri hyeme aprica loca sectantur, æstate in opaca turbatim recedũt. Omnia eius generis in hyeme læduntur, autumno & uere pinguescunt, maxime plenilunijs. Cancrorum plura sunt genera, sed omnibus ferè longa est uita. pedes octoni, omnes in obliquo flexi. Fœminæ primus pes duplex, mari simplex. Præterea bina brachia denticulatis forci- pibus. Superior pars † in primoribus his mouentur.

in inferiore immobili. dextrum brachium omnibus maius. Vniuersi aliquando congregantur, quod ex eorum diuerso ac trito itinere apparet. Sunt et cancri, qui pinnotheræ appellantur, omnium minimi: et ob hãc rem iniuriæ opportuni. Huic solertia est, inanium ostrearum testis se condere: & cum accreuerint, migrare in capaciores. Cancri in pauore retrorsum cedere soliti, pari uelocitate redeunt. Dimicant inter se ut arietes, aduersis cornibus incursantes. Cõtra serpentũ ictus medentur. Aiunt sole cancri signum transeunte, ipsorum corpora, exinanita præsertim ac sicca existentia, in scorpiones transfigurari. Ex hoc genere et echini putãtur. Oua omnium amara sunt, & quina simul iũcta. Ora eorum in medio corpore in terrã uersa traduntur. Sæuitiam maris præsagiunt. Hinc est quòd correptis operiuntur lapillis, mobilitatemq; pondere stabiliunt. Quod ubi uidẽt nautæ, statim pluribus ancoris nauigia firmant. Sunt qui & cochleas, tã aquatiles, quàm terrestres, in hoc genere collocent. Vngues habent, in tenebris etiam uelut igne lucentes. Coqui hi oẽs ex aqua & aceto & abundãti sale debent. Ita efferueant oportet, ut bis térue spumam exundanti aheno emittãt. Cocti, et in patinas trãslati, ex aceto comedũtur. Farciri et cãmari, euacuata testa, tũsa ipsorũ ex cauda et chelis carne, tũsis amygdalis, uua passa, uitello oui, trito caseo, si tempora patiẽtur, petroseli

no, amaraco, minutim concisis, & farti, frigi in oleo lento igne debent. C*ãmarum ego illum putârim, qui paruus admodũ & tener, tam ex lacubus quàm ex marinis littoribus capitur.* Coq *& hi eo modo quo superiores, debent.* Cancri *certe difficilime concoquuntur: cocti, *asmaticis & phthisicis prodesse putantur.* T*estæ eorum in cinerem redactæ, & cum melle ac gentiana potæ, morsui rabiosi canis mederi putantur.*

De conchis. Caput XIII.

IN *conchis magna est & figuræ & coloris uarietas, utpote planis, concauis, lunatis, longis in orbem, curuatis, dimidio orbe cæsis, in dorsum elatis, leuibus, rugatis, denticulatis, crinitis, crispis.* Ex *his pectines reconditi, & ipsi magnis frigoribus ac magnis æstibus saliunt, extrà uolitant, seq; & ipsi carinant.* M*agna uenit* Romanis *luxuria ex concharum genere.* Origo *autem & genitura cõchæ, unde margaritæ nascuntur, ab ostrearum conchis haud multum differt.* H*anc autẽ repleri roscido conceptu tradunt, ubi genitalis anni hora eam* pansam quadam oscitatione emisit: melioresq; margaritas, ex qualitate roris puri uel secus, gigni.* In *aqua mollis unio. exemptus, statim durescit.* C*oncha ipsa cum manum hominis uidet, cõprimit se atq; operit, gnara se propter opes suas peti: manũq;, si præuenit, acie sua abscindit.* C*aptæ conchæ, ac sale obrutæ in uasis fictili-*

ius,erosa carne omni, nucleos quosdam corporum, hoc est,uniones, in fundo relinquunt, cādore & magnitudine inter se distantes. & quia nullibi duo reperiuntur indiscreti, his merito unionum nomen ro manæ imposuere deliciæ. Clarior in rubro mari reperitur. Duo fuere maximi uniones usq; ad Cleopatræ tempora, quæ Antonium ad luxum prouocans, insumere se posse una cœna sestertium centies affirmauit. Hæc ubi mirari uidit Antonium, arridens uana mulier, phyalam poposcit: cui aceti acris non-nihil infudit, atque illuc unionem demptum ex aure altera festinabunda dimisit: eumq; mature dissolutum, ut eius lapidis natura est, M. Antonio bibendum apposuit. Hic unio centies sestertium sine contentione ualebat. Cuius autem magnitudinis fuerit, inde colligi poterat, quòd qui superfuit, postea uicta regina, & capta Aegypto, Romā delatus, dissectusq; est, & facta ex una margarita duæ, atq; impositus simulacro Veneris mōstrosæ magnitudinis, in templo quod Pantheon dicitur. Cōchæ igitur si non hac ratione satis humanis delicijs satisfaciunt, in carbonibus (ut ostrea solemus) coquantur.

De purpura & murice. Cap. XIIII.

PVrpura & murex conchylijs annumerantur. Latent circa canis ortum tricenis diebus. Cōgregātur uerno tempore. Purpura florem illum tingendis uestibus olim expetitum, in medijs habet fau

illium pisces uendidisse scribant historici. Idē igitur Orata, qui primus balneas pensiles habuit, primus etiam ostrearia in Baiano collocauit: quia limo regio quæ soleam creat & passerem, conchyliis quoque, muricibus & ostreis idonea est: primus etiam optimum saporem ostreis Lucrinis adiudicauit. Hæc cocta in carbonibus, atque ex testis exempta, pigi in oleo, & aromatibus atque agresta suffundi possunt.

De orata. Caput XVI.

NOn est credēdum, oratam ad nos aliunde cū impensa aduectā sine causa, quæ in sapore & uoluptate collaudata est. Omnium tamen, aurata lucrinam conchā depasta, nobilior habetur, teste Martiale hoc disticho:

Non omnes laudes preciumq; aurata meretur,
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Si pinguis est orata, elixam: si macescit, assam facito, ac moreto uiridi suffundito.

De acipensere. Cap. XVII.

ACipenser, quem secūdo bello punico Romā aduectū cōstat, rari capitis piscis est, magniq; precij. Squāmā ducit aduersam, cum cæteri secundā habeāt. Hūc piscē coronati ministri cum tibicine ad latinas mensas ferebant, quasi ambrosias dapes.

De scauro. Cap. XVIII.

SCaurus ex Asia in nostrum mare ab Octauio

præfecto claßis aductus est, quem piscem inter Hostiam & Campaniæ littus, ea lege sparsit, ut quinquẽnio, donec multiplicaretur, intactus relinqueretur. Melior tamen intestinis quàm carne est, autoritatẽ Martialis.

De lupo. Caput XIX.

TAlia alibi meliora nasci, sententia Varronis et Plinij deprehendimus, qui uerbis bis lupo inter pisces palmam asscribunt: Ad uictum optima refert ager Cãpanus frumenta, Falernus uinum, Caßinâs oleum, Tusculanus ficum, mel Tarentinus: piscẽ lupum, maxime qui inter duos pontes captus est, Tiberis: ut rhombum sinus Rauennas, murænã Siculũ littus. Assatur autem in craticula lupus, si is est quẽ laciam uulgo uocant. Auulsis branchijs, extractoq; per eandem uiam intestino, assum salsa uiridi suffũdes. Quod si elixũ uoles, leucophago inuólues. Vtroq; modo suauißime editur. Ad hunc Pomponius Tiberis accola, Martio, Aprili & Maio me sæpius inuitabat. Satis etiam tuto editur, cum non incõgrue alat. Philippus Roman⁹, nostra ætate physicus egregius, & disciplinæ ueterum diligẽtißimus rimator, asserit stirionem, si saporem inspicimus, esse, quẽ ueteres illi captum inter duos pontes, tantopere laudabant: nec laciæ eam laudem asscribendam putat. Vter nostrũ melius dijudicet, liguritorũ sit iudiciũ.

De siluro. Caput XX.

Silurus masculus omnium edita custodit oua, & sæpe quinquagenis diebus, ne absumãtur ab aliis. at marinus mus in terra scrobe effosso, parit oua, et rursus obruit terra: trigesimo die refossa aperit, fœtumq; in aquã ducit. hos pisces esui hominum nequaquam commendandos censui.

De rhombo. Caput xxi.

RHombum in Adriatico captum, maxime uero in sinu Rauennate, suauißimum esui crediderim, quòd apud maiores non nisi principum mensis apponebatur. Magnitudinis eius Iuuenalis autor est uno carmine:

Incidit adriaci spatium admirabile rhombi.

Et Martialis:

Quamuis lata gerat patella rhombum,
Rhombus latior est tamen patella.

Rhombum in calatho uinctum, aut pinnaci annexũ, in cacabo coques. Facilime enim si hoc modo coquatur, disrumpitur. Efferueat item lento igne necesse est. Coctum cum leucophago & aromatibus, & tuto & suauiter edes.

De stirione. Caput xxij.

TRahi per tenebras nunc mihi uideor, quando horum, de quibus deinceps dicturus sum, piscium, nullus certus uel nominis uel naturæ existat autor. Negligentiæ maiorũ & inscitiæ id magis, quàm mihi ascribendum est. Vtar ego nouis nominibus,

las uel frusta panis parum tostas extensum ad ignē cum fuscina aut gladij cuspide, tam diu retinendum est, donec crustam fecerit coloratiorem: atque statim calidum edēdum, aut lotum aqua tepida, ne plus quàm satis est, salitum uideatur, oleribus bene concisis, excauato pani ac trito admiscebis, addēdo parum cepæ minutatim concisæ ac frictæ, minimū piperis. Hāc deinde impensam in fricturæ modū coques, & græcos, huiuscemodi cibi auidißimos, pasces.

Lumbrina. Caput XXIIII.

LVmbrina piscis est non contemnendus, coruo aßimilis. Coquitur autem & conditur eo modo, quo stirio. minus cocturæ, quia tenerior est, requirit.

Dentale. Caput XXV.

DEntale nostra ætate dictum putant, quòd dentes ferè exertos habeat, quibus & piscatores interdum lædere consueuit. Sensere Antiatis cicatrices in digito accepta, à dentali uulnera infligi. Oratæ similis est. ut stirio coquitur.

Varrolus. Caput XXVI.

VArrolum paruum, utpote quatuor aut quinque librarum, nec exquamatum, nec exenteratū, aut in craticula, aut in oleo coquito. Si in craticula, aspergere continuo salito oleo & aceto memento. Multam cocturam amat, propter eius exhuberantem humiditatem.

Coruus. Caput xxvij.

Coruus subniger est, ad corui similitudinem, unde nomen accepisse putatur. pinnas in tergo oblongas gestat. Lapidem item in capite gerit. Affirmat Palladius dolorem laterum sedari, si sub annulo gestatus, carnem attigerit. Optimis piscibus annumeratur. Coq, siue magnus, siue paruus, ut uarrolum dixi, potest. Frictum moreto & cui modicum allij insit, aut sinapio suffundito.

Solea. Caput xxviij.

Solea piscis lautus, nec admodum longus, uerũ subtilis & soleæ similitudinem habet, unde nomen accepisse puto. Frictũ, petroselino minutim conciso & agresta, aut succo malarancij suffundes. Numeratur & hic inter bonos pisces.

Palmita. Caput xxix.

Palmitas, ego paruas lũbrinas crediderim. Neque enim nisi quantitate tantum differunt. nã & oblongæ hæ sunt & subnigræ, & caudam habent subtilem, acutam & bifurcatam. Sunt item sine squamis. Coquitur & conditur ut stirio. Si parua admodum fuerit, frigatur, petroselino ac succo malarancij inspergatur.

Frauolinus. Caput xxx.

Surgit in dorsum frauolinus, inclinatq; caput, foris ruber est, intus albicat, ac saporem optimum edentibus præstat. Coqui quouis modo po.

test.maior & elixus, leucophagum: minor & assus, salsam requirit uiridem.

Trillia. Caput xxxi.

TRillia curti capitis piscis est & grossi, caudã item in acutum ducit. Integra nec exenterata, assanda est, ac muria aspergenda. Ad dies octo aut decem durabunt, si patina altera super alteram posita, salimola conspersa fuerit.

Salpa. Caput xxxij.

SAlpa piscis nec magnus, nec boni saporis est. sylvestre enim nescio quid sapit. Coloratior item in medio, & ex transuerso extat. Hic piscis, qui uentricosus admodum est, bene exẽteratus, sed parua quantum fieri potest incisura, assaturam requirit & moretum.

Scorpion. Caput xxxiij.

SCorpion niger est, densas in tergo spinas habens, quibus nõnunquam piscatores lædit. Magnum, elixum: paruum, assum facies.

Cephalus. Caput xxxiiij.

OPtimi saporis est cephalus Septembri mense, piscis subalbus et satis magnus, in dorso planus, cuius caput & curtum & grossum est. Magnũ in cacabo coques, paruum in craticula, salimola continuo inspergendo, ne desiccetur. Magnum cum leucophago, paruum cum muria ipsa comedes.

Passer. Caput xxxv.

nacula dictas puto: semper enim in aduersum & impetuosum flumen truta nititur, aduenie͂tes undas superare co͂tendens. Concisa truta in frusta, ac salita, in cacabo, ita ut sursumuorsum incisura uertatur, ex aqua & aceto ita moderate imposito, ut neq; sal diluatur, neque plus q̃ duobus digitis aqua emineat, coqui debet. Vbi despumaueris, deinceps lento quoad fieri poterit, igne efferueat. Coctā, & in pinnaca extensam, ut nonnihil exiccetur, aromatibus dulcibus insperges, ac cum leucophago bene gingiberato comedes. Paruam trutam exenteratam, & bene squamatam integram, hinc dextra, hinc sinistra, à capite ad caudam incides, incisuris salem indes, ac per horas duas inter duas tabulas opprimes. farina deinde inuolutam, in oleo perlentè friges. coctam hoc modo, ad quatuor aut quinque dies seruabis. Quouis modo edatur, grauis concoctionis est.

Thinca. Caput xli.

QVam nūc thincam dicunt, olim menam appellatam crediderim. Si grossa erit, & elixā uoles, ex agresta, aromatibus, petroselino minutim co͂ciso, conditam comedes.

Aliter: Si grossa erit, eam bene exquamatam, ac per mediam spinam incisam, ita inuertes, ut quod foris erat, intus demum fiat, infractis etiā costis, ac co͂cisis intraneis, inditoq; rursum, cū ouis sex, petroseli ni co͂cisi, piperis tunsi, allij disfracti, croci modico,

Sunt qui damascenas, aut cerasia acria, aut passulas cum pineis mundis cũ ouo disfracto indant. Coquẽda lento igne in craticula est: coctã, salimola ex aceto, oleo, croco, sapa, suffundes.

Aliter: Si parua erit, eo modo scindes quo superiorem. & conspersam farina, oleo friges: frictam, aut agresta, aut succo malarancij suffundes. Hoc, etiam quouis modo cocto, nihil peius.

Piscis persicinus. Cap. xlij.

PErsicinũ piscem præcipuũ, Verbanus lacus & Padus fluuius producũt: quẽ ideo hãc denominationem accepisse putant, quòd persici saporẽ habeat. Paruus est, uario colore distinctus. Suauis hic piscis habetur, & minus insalubris. Maiorem exenteratum, nec exquamatum, ex aqua aceto suffusa coques. Coctum ac mundum, ut in lucio diximus, conuiuis appones. Paruum exenteratum & exquamatũ, in oleo aut in craticula cum salimola coques.

Lampetra. Caput xliij.

LAmpetra anguillæ multum aßimilis est, breuior tamen est, & foramina utrinq; sub aure habet. In cisalpina paruæ, in Hetruria mediocres, Romæ ex Tiberi permagnæ capiuntur. Sed bene à natura actum est, quãdoquidem illic delicatißimum ac satis magnum produxerit piscem, ubi uallatæ gulæ inter se auctis rerum precijs, certant. Emi frequenter lampetras, quinq;, sex, septẽ aureis, et olim à quo

lam laticlauio uiginti,cum alter ſecum auctionare-
ur,ſcimus. Nec paſſa eſt ingenua gula tãtam au dá
iam gratuitam eſſe.Diſpenſatori enim,quòd ſuipſi
ıs arrogantiam & faſtum (nolo dicere ſtultitiam)
mitatus eſſet,cẽtum aureos dono dedit,ne ſecũdo
d ſingulare certamẽ prouocatus,timidus ac infra
tus animo ſuccumberet. Non hoc uoluit Chriſtus,
ui uirtutem,nõ flagitiorum & gulæ certamina ad
nitationem nobis propoſuit.Sed ad coquinam redi
e tutius eſt,quàm uulnera recrudeſcentia attrectá
e.Offam cerbero obijciamus,ne in nos caninam rá
iem exerceat, uel lampetram cõditam meliorem of
a.Lampetram erutis dentibus ac lingua, & extra
o per obſcœnas partes ſolo,quod eò tendit,intrá-
eo,cum aqua calida bene lauabis,nullibi comminu
pelle.Colligendus eſt item ſanguis,quo condimen
m fieri ſolet.In os eius nucem muſcatam,in forami
quæ circa aures habet,chariophylli integra grá
indes. Inuolutam deinde in ſpiram,in tygano ad
cum cum ſemiuncia optimi olei, pauco agreſtæ,ui
albi & optimi,ſalis quantum ſat erit, lento igne
rcoques.Vbi feruere occeperit,ſanguinem è capi
in tyganum ipſum exprimito.Idem etiam fieri,añ
quam ferueat,poteſt.Eius moretum hoc modo fa-
o:Amygdalas aut auellanas cũ ſua pelle toſtas ac
rſas, ne cinis inſit, buccellam item panis uſtulatã,
m paſſulis cõtundito:tunſa, cum agreſta,defruto,

dinem quãdam habet. Eius os, id est, foramẽ quod
b cauda habet, lana occluditur, & in furno admo
um calido, sine aqua, liquamine uel oleo lentè coqui
ır. Sũt qui eum carbonibus circũuallent, crebroq;
o luant, ne comburatur. Coqui item ex aqua & ace
potest, ut cãcros fluuiales solemus. Plus tamen co
uræ requirit, quia großior & durior est. Coqui ét
o modo lagustæ poßunt, quæ ex genere cãcrorum,
ed leone maiores, habentur.

Scardæ. Caput XLVIII.

SCardæ quouis modo coquãtur, insipidæ sunt: & plus molestiæ ob minutißimas spinas inter eden lum, quàm uoluptatis afferunt.

Carpani. Caput XLIX.

CArpani großi, & herbas, ubi flumina ob increscentiam ex alueis exeunt, depasti, non in suaues cum leucophago aut alliato habẽtur. Parui frigũtur. Hos Mantuani bulbaros lingua uer ncula uocant.

Salmoni. Caput L.

Salmonos quouis modo coxeris, optios inuenies.

Laschæ. Caput LI.

LAscharum magnã uim Trasimenus producit: Frictæ, et in carbonibus aut in craticula assæ, salsam aut agrestam requirunt.

Lacteolini. Caput LII.

QVos uulgus lacterinos, ego lacteolinos appel-

POlypum à multitudine pedũ;ut diximus,sic appellatum,quoquo modo coxeris,malum dices.

Cancri. Caput LIX.

CAncri,quos uulgo,mutatis & inuersis literis grancos uocãt,tã fluuiales & è lacuna,quàm marini:cocti,aceto suffundi debent.

Carpiones. Caput LX.

MIror à Plinio,cũ de Benaco celeberrimo Veronensis patriæ lacu mentionem persæpe fecerit,nil de carpione,quo lacus ille præcipue extollitur, scriptum relictum esse. Coquũtur carpiones quouis modo. Verũ ut diu durent, captos statim ac in salimola biduo retẽtos,in optimo oleo diu friges, ut bene coquãtur. Seruari hoc modo per mẽsem, etsi minus salubres & insuaues sint,et eo amplius,si recocti fuerint,seruabũtur ut alij pisces,nõ tamen adeo, si hoc modo fuerint fricti. Cauendũ est,ne à spina quã in capite gestat,lædaris. perniciosa enim,ac si ueneno tincta esset,habetur. Calamarij. Cap LXI.

QVos isti calamarios uocant, melius & magis proprie atramẽtarios appellassent, cũ & caput ad formã uasculi atramentarij habeãt, et atramenta ut sepiæ fundãt.magni,in frusta cõcisi ac elixi, ex petroselino minutim conciso & aromatibus: parui,fricti,ex succo malarancij comeduntur.

Pisces in gelu. Cap. LXII.

GElu ex aqua,uino & aceto fit: & quo diutius

seruetur, multa aromata indi oportebit. ex iure me næ aut lucij præpinguis, exčterati tantū, nec exquamati, optimū fiet gelu. Sed is piscis lento igne & intāta aqua, ut nix tegatur, bene coquendus est. Cocti & excepti pellē, rursum in cacabū pones, ac ebulliat aliquandiu sines. Reliqua deinde quæ in gelu carnium facienda diximus, obseruabis. Congelari ac constringi & reliqui pisces, elixi præsertim, tam marini quàm fluuiales, hac conditura poterunt.

Oua tarica. Caput LXIII.

O*Va cephali sale trito consperges, reseruata mēbranula illa, in qua oua ipsa tanq̄ in folliculis nascuntur. Post diē à salitura inter duas tabulas per diē & noctē opprimes: inde ad fumū suspendes, procul flāma, ne uehementē calorem sentiāt. Sicca, in uasa lignea cum furfuribus repones. Edi hoc modo nō insuauiter poterunt. Verū si cocta uolueris, sub cinere, aut in*foculari calido & terso sæpe uoluta, concalefacies, ac peredes. Cū Sophiano meo hoc nil suauius edisse me memini. delata è Græcia illa putârim, unde optima salitura aduehi solet.*

Quid sit edendū in tertia mēsa. Cap. lxiiij.

D*Ictum iā satis, quid in prima et secunda mensa sit edendum: dicendū deinceps erit, et hoc breuiter quidē, quid in tertia tanquā in conclusione ad sigillum stomachi sit assumendū. Esse carnes si cōtigerit, tum assas tū elixas pro tēpore anni: aut po-*

ma,aut pira acida,præsertim quæ exhalationes cibi antecapti à capite propulsent, cōedes. Sūt qui mirū in modū,inter quos est Nicāder,raphanū radicibus asscriptū probent,quòd post cibū sumptus,cōcoctionem adiuuet,ad ima stomachi penetrādo,pituitā extenuet,uapores ad caput elatos deprimat, renes & uesicā purget. Salutaris & cōtra fungorū uenena, uiperæ ac scorpionū morsus,habetur. Tāta est eius acrimonia,maxime uero syluestris,quē ego*aromaticū dici crediderim, quòd in abraso cortice dorso scorpiōis impositū,statim necet. In prima mēsa sumptum,nō adeo probāt medici, quòd ob eius acrē & calidam uim, non patiatur cibum in stomacho quiescere,ructus generet, & cōcoctionē inducto uomitu impediat. Sigillare stomachū casei præduri modicū putatur,et prohibere quo minus exhalatiōes caput et cerebrū petāt. Fastidiū itē ex unctuosa cœna aut dulci exortū,percōmode tollit. Cōedunt anesum & coriādrum saccaro inuolutū delicatiores mensæ, ad oris et capitis medelā:fœniculū,uulgares:castaneā, cuius uis frigida est et sicca,oēs:de qua uarie disceptatū est. Hāc alij nucibus,ut Virgilius,Castaneæq; nuces:alij iuglandibus,ut Sardi,qui eas balanos uocāt,annumerāda cēsuere. Echinis pungētibus,tanq̄ quodā quasi uallo cortice & mēbranula,ut res preciosa inuoluitur. In precio quondā erat tarentina, quæ et balanitis uocabatur. Laudabatur et neapo-

litana quondã, ut nunc mediolanensis. Castaneæ oẽs bene dẽtibus tritæ, à bonoq; stomacho sumptæ, non incõmode alere, obesare, appetẽtiã facere putãtur. Meliores itẽ habẽtur inter prunas et cineres coctæ, q̃ quæ elixæ, aut in patella perforata ad flammã tostæ sunt. Nimia enĩ eius turgiditas et stiptica uis decoqtur. Sũptæ itẽ cum saccaro aut melle, pituitã extenuare putãtur. Esus preterea cotoneorũ et malogranati, acidi præsertim, et oĩa quæ astringũt, ut siliquarũ et pistachiorum, nõ improbatur. Post pisces edendæ aut amygdalæ aut auellanæ aut nuces sunt, quòd pisciũ frigidã uim & humidã, sua siccitate reprimere putãtur.

De uino. Cap. LXV.

Coena et prãdium sine potu nõ solum insuauis, uerũ etiã insalubris habetur, cũ haustus sitienti, q̃ cibus esurienti, sit gratior et iucundior. Humectare cibum necesse est, et ad refrigerationẽ pulmonis, & quo melius subigatur, et cõcoquatur quod desumpsimus. Vinũ (quod Androchides ad Alexandrũ scribẽs, eius intemperantiã cohibiturus, sanguinem terræ appellauit) haustum, calefaciẽdi et humectãdi: foris infusum, refrigerãdi & desiccãdi uim habet. Est enim eius uis calida & humecta. unde Homerus αἴθοπα οἶνον appellauit, quòd semina caloris habeat. Hinc est quòd corporibus fessis nil celerius subuenit, si modeste sumatur: nil itẽ perniciosius, si modus absit. Tremuli enim, graues, pallidi, *fœtulẽti, obliui

osi,lippi,steriles,et ad geniturā tardi,cani,calui,senes et ante tēpus ob ebrietatem fiunt hoīes. Quare modus adsit ex hoīm ætatibus & anni tēporibus necesse est. ut enim hyeme plus esse,Celsi sentētia,et minus,sed meracius,bibere cōuenit:ita æstate potione q̄dilutißima,et quæ sitim tollat,nec corpus incēdat: & ut uere cibū demēdo, dilutiori aliquo ad minus, ita autūno cibo paulo pleniori utēdo,minus,sed meracius,bibimus. Dāda est præterea senibus meracior potio,pueris dilutior:iuuenibus et mediæ ætatis, mediocris. Sumēda est itē potio ex qualitate regionum corporūue. Frigida loca incolentes,meracius: calida,dilutius:tēperata,quod medium quoddā retinet,bibāt. Sāguine abundātes,dilutibile: acuta bile uexati,tenue:atra,meracū:pituita,austerum bibāt. Vinorū tria esse genera, Plinius asserit: austerū,dulce,tenue. Austerū pectus astringit et exasperat. Dulce lenit,sed inutilius, cū in acutā bilē facilime trāseat. Tenue oīno utile,cū mēbris oībus opituletur. Alba uina,si tenuia aut nō nimiū meraca sunt, facilius q̄ nigra cōcoquūtur. Hæc enī pectus et fibras astringūt,illa laxāt et leniūt. Subalba uero tutius assumūtur. Cōficiēdorū uinorū ratio, quæ diuersa ex regionibus colligitur,à rusticis peritis regionū petatur. Nobis sit satis,breuiter commemorare quæ uina in precio sint. Legētes tamē prius adhortor,ne me ob hāc rē uini appetētißimum putent,cū nemo me insti

tuto et natura dilutius bibat. Vina suorũ tẽporum laudauere ueteres, ut albana prædulcia: surrentina tenuia salubriaq́;, Tib. Cæsar. Signino inesse miram austeritatẽ ad continendã aluum, asserebãt medici. Laudẽ magnã attribuit mamertinis uinis D. Iulius publicis epulis. Falernum laudauere oẽs, maxime uero Maro cõtinẽtissimus oĩm. Laudabimus & nos sine cõtrouersia & reprehẽsione uina ligustica, et ea maxime, quæ in littore Genuensi nascũtur. Lenia enĩ sunt et iucũdissimi saporis. nec quicquã obstat quin ea nectar appellẽ. Habet et Corsica firmissima uina, et quæ caput facilime tentẽt. Nõ improbatur et græcum, maxime uero quod iuxta oppidũ Geminianũ in Hetruria nascitur: Accessit & maxima laus seuerimiano ex lucrinis mõtibus, quod æstatis præcipua refrigeratio est, Romæ potissimũ, ubi et calore et ciborum uarietate ac copia, tanq̃ fornaces uoracissimi exæstuãt stomachi. Nobilitate et elegãtia sua me retrahit trebianũ, quo Hetruria maxime excellit. Nõ negauerim in Piceno, in cisalpina, inq́; reliq̃s Italiæ partibus alia et digna esse fama. sed horum tantum mentionẽ fecisse sat est, ne ætati nostræ, quæ meliora uina q̃ hoĩes producit, non satisfactum dici possit.

De sedandis perturbationibus. Cap. lxvi.

NIl prope ad uoluptatẽ & ualetudinẽ tot præceptis erit actũ, nisi rationẽ sedandarũ perturbationum, quas græci πάθη uocãt, breuiter ostẽ-

derimus. Hæ autẽ ita mentẽ è propria ſede plerũq; dimouent, ut perturbato animo, ſit neceſſe corpus quoq; aliquo et plerunq; graui incõmodo angi. Perturbationum oĩm fontes, unde riuuli propè infiniti, noti oĩbus eſſe debẽt. Duo enim opinata bona ſunt, quorum alterum præſens, alterũ paulo pòſt affuturũ ſperatur: uoluptas, geſtiẽs opinione alicuius magni boni et præſentis: & cupiditas, quã eandẽ uel libidinẽ licet appellare, quæ eſt immoderata appetitio opinati cuiuſdã magni boni, ut ait Cicero. Duo itẽ opinata mala, quæ pari ratione, qua ſuperiora illa, diſtinguuntur, ut metus & ægritudo. Appetere enim aliquid cum ratione, eſt ſapientis maxime proprium. cum id modeſte fiat, uoluntas dicetur. quẽ uero ſecus feciſſe uiderimus, libidine proprie cõmotũ dicemus. Superiori gaudium, quod cum ratione excitatur: ſequẽti, lætitiã exultãtem effrenata cupiditate, aſſcribimus. At uero ut uoluptati maleuolẽtia lætãs alieno malò, et delectatio per oẽs ſenſus diffuſa iactatio, tanq̃ generi partes ſubijciũtur: ſic libidinem ira, excãdeſcentia, odiũ, inimicitia, diſcordia, indigẽtia, deſideriũ ſequentur. Aegritudo autẽ, quæ eſt animorum aduerſante ratione cõtractio, his partibus diſtinguitur: inuidẽtia, æmulatione, obtrectatione, miſericordia, lãguore, luctu, mœrore, ærumna, dolore, lamentatione, ſolicitudine, moleſtia, afflictione, deſperatione. Quibus perturbatiõibus mors etiã

nonnunquã oritur, suffocato et oppresso corde, sanguinis & spirituum ob metum agitata cõcursione. Metus præterea, qui cum exanimatione humili atq; infracta futurorum malorum habetur, ratione fugiendus est, quæ pigritiã, terrorẽ, timorẽ, pauorẽ, exanimationem, cõturbationem, formidinem, mẽtibus hominum, philosophorum mãdatis obtemperantiũ, abstergit. His autẽ ægritudinibus animi, quas à similitudine ægrotãtium corporum nomẽ sumpsisse uidemus, opportune medebimur, si tẽperantia, fortitudine, modestia, prudentia, immoderatas appetitiões nostras quasi corruptum sanguinem, aut redundantem pituitã, aut acutã bilem, atrã ue, unde morbi in corporibus oriuntur, diluemus. Nõ obstabunt tum uoluptati honestæ aut optimæ ualetudini auaritia, ambitio, mulierositas, peruicacia, liguritio, uinolentia, petulãtia, fraudatio, scelus, furor, turpitudo, temeritas, egestas, amentia, desperatio rerum, quibus tanquã teterrimis furijs agitati, nisi fortes & constantes erimus, æquitatem, pudicitiam, bonam rationem, pudorem, fidem, pietatem, cõstantiam, honestatem, sanam mentem & bonam spem amittẽtes, ab integra uoluptate, quam & bonæ ualetudini coniunctam dicimus, cum dedecore declinabimus.

Finis.:.

INDEX

RERVM AC VERBORVM in decem B. Platinæ De honesta uo-luptate libros, diligẽtissime iuxta seriem alphabeti digestus.

Meminerit lector castigandos sibi in exemplari numeros hos, 197.209.212.215.216.217.220.221.224.

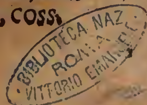
VT quod in fronte operis huius polliciti sumus, exhibeamus: operæpreciũ fuerit meminisse, de prænomine autoris nostri, exemplaria Tritemij uariare. nõnulla enim expreßis literis habent uocẽ hanc, Bartholomeus: alia, præcipue excerpta, syllabã hanc, BAP. quæ lectio & hoc in opere seruata, & cuius hic mentio fieret, uisa est nõ indigna: ne qs forte nos in principio libri, atq; adeo in ipso autoris prænomine, uel hallucinatos misere, uel temerarios in mutando fuisse putaret. Nam uulgares ipsius Platinæ editiones, aut unicum B tantũ habent, aut omnino nõ habent. ut abbreuiatoribus istis acceptũ referri oporteat, quod de prænomine Platinæ dubitetur, quãuis nouißimæ Tritemij editiones constanter uocẽt Bartholomæũ. Vtcunq; sit, nobis sat est diuersam lectionẽ studiosis insinuasse: quũ præsertim opus hoc deprauatius fuerit, q̃ ut cuiquã persuadeatur, nisi ueteribus editionibus cum hac nostra collatis: quanq̃ & nos multa reliquimus, nobis necdum satis probata, malentes cordatũ lectorem alicubi etiam hærere nobiscum, q̃ temere quiduis mutare. Cæterum quæ nobis obiter exciderũt, aut alioqui manifesta castigatione indigẽt, in exemplari primario minus animaduersa, hic subtus annotantur: ut quid nobis, quid archetypo imputandum sit, primo statim aspectu patescat.

Colũna 7. linea 26. Qui be 10.20. lan- 14.15. ssell 19.10. ssell 22.12. hed ibidẽ 13. pun ib. 14. am mo 27.14. nta 34.15. ssell 52.14. faseol 54.12. heb 115.28. to: tri 123.11. desq; 124.5. fra 152.12. ex- 153.4. abo 164.15. ndit 200.4. mida

AVTORVM VETERVM HO
in opere uel aiendo uel negando allegatorum,
CATALOGVS.

Albinus
Alexāder Magnus
Androchides
Apitius
Apuleius
Archelaus
Aristoteles
Auerrois
Augustus Cæsar
Caßius Hemina
Castor
Cato
Chrysippus
Cicero
Cloantius
Columella
Cornelius Celsus
Cornelius Nepos
Democritus
Diocles
Dionysius
Dioscorides
Diospolus
Epicurus
Fabius Pictor
Galenus
Gellius
Hannibal
Heraclitus
Herodotus
Hieronymus Epicureus
Hippocrates
Homerus
Iulius Cæsar
Iuuenalis
Laertius
Lælius Strabo
Lucanus
Lucretius
Macrobius
Martialis
Melas
Messalinus
Metrodorus
Mithridates
Nero Cæsar
Neuius
Nicander
Palladius
Parmenides
Plinius
Pythagoras
Quintus Sertorius
Theocritus
Theophrastus
Tiberius Cæsar
Valerius Flaccus
Varro
Virgilius
Xenocrates
Xenophon
Zeno.

COLONIAE apud Eucharium Ceruicornum, Anno M.D.XXXVII. sexto Cal. Februarias, Gerardo Lauacrio, Iacobo Rubriclesio, COSS.





VT quod in fronte operis huius polliciti sumus, exhibeamus: operæpreciũ fuerit meminisse, de prænomine autoris nostri, exemplaria Tritemij uariare. nõnulla enim expreßis literis habent uocẽ hanc, Bartholomæus: alia, præcipue excerpta, syllabã hanc, BAP. quæ lectio & hoc in opere seruata, & cuius hic mentio fieret, uisa est nõ indigna: ne qs forte nos in principio libri, atq; adeo in ipso autoris prænomine, uel hallucinatos miserè, uel temerarios in mutando fuisse putaret. Nam uulgares ipsius Platinæ editiones, aut unicum B tantũ habent, aut omnino nõ habent. ut abbreuiatoribus istis acceptũ referri oporteat, quód de prænomine Platinæ dubitetur, quãuis nouißimæ Tritemij editiones constanter uocẽt Bartholomæũ. Vtcunq; sit, nobis sat est diuersam lectionẽ studiosis insinuasse: quũ præsertim opus hoc deprauatius fuerit, q̃ ut cuiquã persuadeatur, nisi ueteribus editionibus cum hac nostra collatis: quanq̃ & nos multa reliquimus, nobis necdum satis probata, malentes cordatũ lectorem alicubi etiam hærere nobiscum, q̃ temere quiduis mutare. Cæterum quæ nobis obiter exciderũt, aut alioqui manifesta castigatione indigẽt, in exemplari primario minus animaduersa, hic subtus annotantur: ut quid nobis, quid archetypo imputandum sit, primo statim aſpectũ patescat.

Colũna 7. linea 26. Qui be 10.20. lan- 14.13. ſſell 19.10. ſſell 22.12. hed ibidẽ 13 pun ib.14. am mo 27.14. nta 34.13. ſſell 52.14. faseol 54.12. heb 115.28. to:tri 123.11. desq; 124.5. fra 152.12. ex- 153.4. abo 164.15. ndit 200.4. mida

AVTORVM VETERVM HO
in opere uel aiendo uel negando allegatorum,
CATALOGVS.

Albinus
Alexãder Magnus
Androchides
Apitius
Apuleius
Archelaus
Ariſtoteles
Auerrois
Auguſtus Cæſar
Caßius Hemina
Caſtor
Cato
Chryſippus
Cicero
Cloantius
Columella
Cornelius Celſus
Cornelius Nepos
Democritus
Diocles
Dionyſius
Dioſcorides
Dioſpolus
Epicurus
Fabius Pictor
Galenus
Gellius
Hannibal
Heraclitus
Herodotus
Hieronymus Epicureus
Hippocrates
Homerus
Iulius Cæſar
Iuuenalis
Laertius
Lælius Strabo
Lucanus
Lucretius
Macrobius
Martialis
Melas
Meſſalinus
Metrodorus
Mithridates
Nero Cæſar
Neuius
Nicander
Palladius
Parmenides
Plinius
Pythagoras
Quintus Sertorius
Theocritus
Theophraſtus
Tiberius Cæſar
Valerius Flaccus
Varro
Virgilius
Xenocrates
Xenophon
Zeno.

COLONIAE apud Eucharium Ceruicornum, Anno M.D.XXXVII. ſexto Cal. Februarias, Gerardo Lauacrio, Iacobo Rubricleſio, COSS.

